Digitized by Google

Tec 7258.25 (2)

VE RI TAS

HARVARD
COLLEGE
LIBRARY

Digitized by Google

[illegible] Febris expellend.

Pulver

℞. Elaeos. Citri ʒß

Cremor. Tartari ʒvi.

Pulv. Cinnam. gr x

Zingibr. gr vi.

M. f. pulv.

Chyr: Stiddel.

Digitized by Google

Digitized by Google

Die beſorgte Hausfrau in der Küche, Vorrathskammer und dem Küchengarten.

Ein Handbuch

für
angehende Hausfrauen und Wirthſchafterinnen,
vorzüglich
in mittleren und kleineren Städten
und auf dem Lande;

von
Caroline Eleonore Grebitz.

Zweiter Theil.

Enthaltend:

wie das Brot- und Semmelbacken, das Milchweſen nebſt Butter- und Käſebereitung, das Einſchlachten, Einpökeln und Räuchern aller Fleiſcharten, die Zubereitung aller Arten Würſte, eine neue Schnellräucherungs-Methode, das Einkochen und Aufbewahren aller Arten zahmen und wilden Fleiſches und Geflügels, das Mariniren der Fiſche und dergleichen, das Aufbewahren aller Arten grüner Gemüſe und das Trocknen und Einmachen derſelben, die Behandlung und Aufbewahrung trockner Gemüſe, das Abnehmen und Aufbewahren des Obſtes, das lange Friſcherhalten aller Obſtarten, das Trocknen und Dörren oder Abbacken des Obſtes, die Zubereitung verſchiedener Obſtweine und Eſſige, die Zucht des Federviehes, ein ſehr vortheilhaftes Mäſten mehrerlei Geflügels, die Behandlung des Garns und das Bleichen, Waſchen der Wäſche und Betten, Stärkemachen, Seifekochen, Verfertigung der Lichte und Reinigen des Tafel- und Küchengeſchirrs, allerlei Haushaltungsvortheile und Mittel wider Ungeziefer im Hauſe und in Gärten, die Beſtellung des Küchengartens und Erziehung der Gewächſe, wie auch des Samens, zu beſorgen und auszuüben ſind.

Zweite verbeſſerte und ſtark vermehrte Auflage.

Berlin, 1826.
Druck und Verlag von Carl Fr. Amelang.
(Brüderſtraße Nr. 11.)

Digitized by Google

Tea 7258.25 (2)

Harvard College Library
Sept. [illegible], 1899
From the Library of
George Adam Schmitt.
(II)

434409
52
52

Digitized by Google

Inhalt

zum zweiten Theile.

Erſter Abſchnitt.

Vom Brot- und Semmelbacken.

	Seite		Seite
1. Brot	1	2. Semmel	10

Zweiter Abſchnitt.

Vom Milchweſen, Butter- und Käſebereitung.

3. Milchweſen und Butterbereitung 13

Von der Käſebereitung.

4. Gewöhnlicher Kuh- oder Quark-Käſe 28
5. Gute Kuhkäſe auf verſchiedene Art zu bereiten 33
6. Kartoffelkäſe 35
7. Ziegenkäſe 37
8. Schafkäſe 38

Dritter Abſchnitt.

Vom Einſchlachten, Einpökeln und Räuchern aller Fleiſcharten, zahmen Viehes und Wildprets, zahmen und wilden Geflügels und mehrerer Fiſche.

9. Vom Einſchlachten, Einpökeln und Räuchern des Rindviehes 39
10. Vom Einſchlachten und Räuchern der Kälber, wie auch von der Zurichtung des Kälbermagens zum Laben der Käſe 45
11. Vom Einſchlachten und Räuchern der Schöpſe, nebſt einer Anweiſung, die Zungen derſelben auf eine ſehr ſchmackhafte Art zu räuchern 46
12. Vom Einſchlachten und Räuchern der Schweine 47

Digitized by Google

	Seite		Seite
13. Spanferkel zu räuchern	49	19. Preßgänſe	51
14. Wilde Schweineſchinken zu räuchern	—	20. Gänſe- und Entenbrüſte zu räuchern	52
15. Friſchlinge zu räuchern	—	21. Faſanen, Rebhühner u. dgl. zu räuchern	53
16. Hirſchbrüſte zu räuchern	—	22. Lachs zu räuchern	—
17. Truthühner, gewöhnliche Hühner und Tauben zu trocknen	50	23. Aale zu räuchern	54
18. Spickgänſe	—	24. Salz- und geräucherter Hecht	—
		25. Allerhand Fiſche zu räuchern	55
		26. Heringe zu räuchern	56

Vierter Abſchnitt.

Von der Zubereitung aller Arten Würſte.

Vorerinnerungen	57	39. Wurſt von Rindszungen, welche lange dauert	69
27. Blutwurſt	60	40. Wurſt von Kalbfleiſch	—
28. Wurſt von Schweinsgehirn	61	41. Wurſt von Kalbsgekröſe	70
29. Leberwurſt	62	42. Wurſt von Kalbsgehirn	71
30. Leberwurſt auf andere Art	63	43. Kalbswurſt-Kuchen oder Tiegelwurſt	—
31. Eine gute Magenwurſt, die ein ganzes Jahr dauert	—	44. Würſtchen von Schöpſenfleiſch	—
32. Grützwurſt	64	45. Wurſt von Gänſefleiſch	72
33. Bratwurſt	—	46. Würſte von allerhand Wildpret und wildem Federvieh	73
34. Bratwurſt auf andere Art	65	47. Fiſchwurſt	74
35. Franzöſiſche Wurſt	66	48. Fiſchwurſt für die Faſtenzeit zu räuchern	75
36. Cervelatwurſt	—		
37. Cervelatwurſt mit Rindfleiſch	67		
38. Rindswürſtchen, welche einige Wochen dauern	68		

Fünfter Abſchnitt.

49. Anweiſung zu einer neuen Schnellräucherungs-Methode, jede Gattung Fleiſches, ohne Feuer und Rauch, in wenigen Stunden, auf naſſem Wege äußerſt wohlfeil zu räuchern — 76

Digitized by Google

Sechster Abſchnitt.

Vom Einkochen und Aufbewahren aller Arten zahmen und wilden Fleiſches und Geflügels.

Seite
50. Einen Kalbsbraten im Sommer friſch zu erhalten 88
51. Fleiſch im Sommer, bei Mangel an guten Kellern und Gewölben, friſch zu erhalten —
52. Desgleichen auf eine andere Art 89
53. Mittel, blutiges Fleiſch vor dem Verderben zu ſichern —
54. Mittel, angelaufenem Fleiſche den fauligen Geſchmack und Geruch zu benehmen —
55. Mittel, friſchem und ſaurem Rinderbraten einen höheren Wohlgeſchmack zu geben 90
56. Mittel, die Schmeißfliegen vom Fleiſche abzuhalten —
57. Mittel, Pökelfleiſch vor dem Verderben zu ſichern —
58. Vom Aufbewahren des geräucherten Fleiſches 91
59. Mittel gegen die Milben —
60. Einen Wildpretsbraten lange friſch zu erhalten 92
61. Wildpret einzukochen, daß es ſich ein halbes Jahr hält —
62. Schweinewildpret einzukochen 93
63. Daſſelbe auf eine andere Art —
64. Daſſelbe noch auf eine andere Art 94
65. Wilden Schweinskopf aufzubewahren 95
66. Daſſelbe auf eine andere Art —
67. Spanferkel einzukochen 96
68. Sauer eingekochte Gänſe —
69. Eingekochte Gänſekeulen 97
70. Gänſe- und Entenbraten den ganzen Winter hindurch zu erhalten —
71. Bratwürſte oder Lerchen und Krammetsvögel den Winter hindurch aufzubewahren 99
72. Faſanen, Rebhühner und Krammetsvögel zu erhalten —

Siebenter Abſchnitt.

Vom Mariniren der Fiſche und dergleichen.

73. Marinirter Lachs 100
74. Marinirter Aal —
75. Schmerlen zu mariniren 101

Digitized by Google

	Seite
76. Karpfen zu mariniren	101
77. Gründlinge aufzubewahren	102
78. Heringe zu mariniren	—
79. Gebackene Fiſche zu mariniren	103
80. Karpfen zu mäſten	—
81. Karpfen im Winter lebendig zu verſchicken	104
82. Aale lebendig zu verſchicken	—
83. Lachſe zu verſchicken	—
84. Eine gute Fütterung für Fiſche	—
85. Wie man den Fiſchen den mobrigen Geſchmack benehmen kann	105
86. Caviar zu machen	—
87. Geräucherte Fiſche aufzubewahren	—
88. Stockfiſch zu wäſſern	106
89. Krebſe lange Zeit ohne Waſſer lebendig zu erhalten	—
90. Krebſe zu mäſten	107
91. Wie man Krebſe ein ganzes Jahr in einem Fiſchbehälter erhalten könne	—

Achter Abſchnitt.

Vom Aufbewahren aller Arten grüner Gemüſe und dem Trocknen und Einmachen derſelben.

92. Bohnen für den Winter aufzubewahren	109
93. Grüne Bohnen zu trocknen, daß ſie ein ganzes Jahr dauern	110
94. Grüne Erbſen aufzubewahren	—
95. Daſſelbe auf eine andere Art	111
96. Wirſing- oder Wälſchkohl aufzubewahren	—
97. Weißkohl (Weißkraut) aufzubewahren	112
98. Blumenkohl beinahe ein Jahr lang zu erhalten	—
99. Spargel einige Zeit friſch zu erhalten	113
100. Spargel einzumachen	—
101. Spargel in Eſſig einzumachen	114
102. Artiſchocken einige Zeit friſch zu erhalten	114
103. Artiſchocken zu trocknen	—
104. Artiſchocken einzumachen	115
105. Endivien lange Zeit friſch zu erhalten	—
106. Zichorienblätter im Winter zum Salat friſch zu haben	116
107. Kopfſalat einige Wochen friſch zu erhalten	117
108. Sellerie und Rapuntika aufzubewahren	—
109. Peterſilienwurzeln, Zuckerwurzeln und Skorzonerwurzeln aufzubewahren	—
110. Mohrrüben und Paſtinaken aufzubewahren	118

Digitized by Google

	Seite		Seite
111. Meerrettig aufzubewahren	119	127. Peterſilie einzumachen	129
112. Kohlrabi für den Winter aufzubewahren	—	128. Sauerkohl (Sauerkraut) einzumachen, wie auch Herbſtrüben	—
113. Kohlrüben aufzubewahren	120	129. Sauerkohl oder Kraut einzulegen, das in 24 Stunden geſpeiſt werden kann	131
114. Märkiſche Rüben recht lange zu erhalten	—	130. Komſtkraut oder Weißkohl auf Voigtländiſche Art einzumachen	—
115. Weiße Rüben aufzubewahren	—	131. Gurkenſalat für den Winter aufzubewahren	132
116. Weiße Rüben auf andere Art aufzubewahren	121	132. Portulackſtengel einzumachen	—
117. Rothe Rüben aufzubewahren	—	133. Die Samenäpfel der Kartoffeln einzumachen	133
118. Rothe Rüben einzumachen	—	134. Türkiſchen Weizen einzumachen	—
119. Kartoffeln für den Winter aufzubewahren	122	135. Deutſche Capern einzumachen	134
120. Aufbewahrung der Kartoffeln in Frankreich	124	136. Trüffeln einzumachen und zu trocknen	135
121. Kartoffeln zu trocknen	125	137. Champignons, Mouſſerons, Morcheln u. dgl einzumachen und zu trocknen	—
122. Porrée für den Winter aufzubewahren	—	138. Getrocknete Pilze oder Schwämme und Morcheln vor Milben zu ſichern	136
123. Zwiebeln aufzubewahren	—		
124. Chalotten ſehr lange aufzubewahren	—		
125. Knoblauch aufzubewahren	126		
126. Vom Trocknen aller Arten Küchenkräuter und Gemüſe	—		

Neunter Abſchnitt.

Von der Behandlung und Aufbewahrung trockner Gemüſe.

139. Graupen	137	141. Heidegrütze (Buchweizen)	138
140. Hafergrütze	—		

Digitized by Google

	Seite
142. Türkiſcher Weizen	139
143. Hirſe	140
144. Schwaden	141
145. Mohn	144

Zehnter Abſchnitt.

146. Von den Kennzeichen der Zeitigung und Reife des Obſtes, wie auch von dem Abnehmen und Aufbewahren deſſelben 145

Eilfter Abſchnitt.

Vom langen Friſcherhalten aller Obſtarten.

147. Kirſchen lange Zeit friſch zu erhalten 158

148. Desgleichen auf eine andere Art 159

149. Noch auf eine andere Art —

150. Kirſchen in Zucker aufzubewahren —

151. Pflaumen lange Zeit zu erhalten 160

152. Eine andere Art, Pflaumen den Winter hindurch aufzubewahren —

153. Pflaumen für den Winter aufzubewahren —

154. Aepfel den Winter hindurch aufzubewahren 161

155. Mittel, den Geſchmack der Aepfel und Birnen zu erhöhen 162

156. Birnen und Aepfel aufzubewahren, daß ſie noch zu Oſtern und Pfingſten ſehr wohlſchmeckend ſind —

157. Alle Obſtarten, als: Pfirſichen, Aprikoſen, Pflaumen u. dergl., auch Zitronen und Pomeranzen, mehrere Jahre friſch zu erhalten 164

158. Zitronen und Pomeranzen lange Zeit friſch zu erhalten —

159. Melonen bis in den Dezember und Januar aufzubewahren 165

160. Quitten zu erhalten —

161. Auf andere Art 166

162. Wälſche- oder Wallnüſſe einige Zeit zu erhalten 167

163. Dürre wälſche Nüſſe wieder in friſche umzuwandeln —

164. Haſelnüſſe wieder friſch zu machen —

165. Erdbeeren einige Tage zu erhalten 168

166. Johannisbeeren lange Zeit friſch zu erhalten —

167. Heidelbeeren aufzubewahren —

168. Stachelbeeren aufzubewahren —

169. Desgleichen auf eine andere Art 169

Digitized by Google

	Seite		Seite
170. Weintrauben aufzubewahren	169	172. Wie man Weintrauben weit verſenden kann	170
171. Daſſelbe auf eine andere Art	170		

Zwölfter Abſchnitt.

173. Vom Trocknen und Dörren oder Abbacken des Obſtes 171

Dreizehnter Abſchnitt.

Von der Bereitung verſchiedener Obſtweine und Eſſige.

a) Weine.

174. Wein von Aepfeln und Birnen oder Cider	179	179. Quittenwein	189
175. Stachelbeerwein	185	180. Schlüſſelblumenwein	190
176. Johannisbeerwein	187	181. Champagnerwein aus Birkenſaft	—
177. Kirſchwein	188	182. Meth	192
178. Schlehenwein	189		

b) Eſſige.

Vorerinnerungen	193	190. Eſſig von Zitronen	199
183. Weineſſig	—	191. Krafteſſig	200
184. Branntweineſſig	194	192. Kräutereſſig	—
185. Honigeſſig	—	193. Eſſig von Kornblumen	—
186. Malzeſſig	195	194. Eſſig von Roſen, Veilchen, Nelken, Orangenblüthen, Jasmin, Dragun, Meliſſe und Früchten	201
187. Eſſig von verdorbenem Biere oder Weine	198	195. Aromatiſcher Eſſig	202
188. Obſteſſig	—		
189. Eſſig von unreifen Weintrauben	199		

Vierzehnter Abſchnitt.

Von der Zucht des Federviehes.

196. Von der Hühnerzucht	203	199. Von der Entenzucht	224
197. Von der Truthühnerzucht	213	200. Von der Taubenzucht	227
198. Von der Gänſezucht	218		

Digitized by Google

Funfzehnter Abſchnitt.

Seite

201. Von der vortheilhaften Mäſtung mehrerlei Geflügels 231

Sechzehnter Abſchnitt.

Von der Behandlung des Garns, dem Bleichen, Waſchen der Wäſche und Betten, Stärkemachen, Seifekochen, der Verfertigung der Lichte und dem Reinigen des Tafel- und Küchengeſchirrs.

Seite

202. Vorbereitung des leinenen Garns zum Weben 238
203. Anweiſung, Leinwand zu bleichen 239
204. Baumwollnes Strickgarn zu bleichen 242
205. Vom Waſchen der Wäſche 243
206. Betten zu reinigen und als neu herzuſtellen 256
207. Stärke und Kraftmehl aus Weizen zu verfertigen 258
208. Seife zu kochen 261
209. Vom Lichtegießen 265
210. Anweiſung zu Verfertigung von Sparlichten 268
211. Schöne und lange brennende Lichte zu machen 269
212. Daſſelbe auf eine andere Art 270
213. Vom Lichteziehen —

Vom Reinigen des Tafel- und Küchen-Geſchirrs.

214. Silberzeug zu puzzen 272
215. Meſſer zu reinigen und zu putzen 273
216. Von der Reinigung des Porzellans und Steinguts 274
217. Gläſernes Geſchirr zu reinigen 275
218. Vom Putzen und Scheuern des Zinns und weißen Blechs —
219. Vom Scheuern des Kupfers und Meſſings 276

Siebzehnter Abſchnitt.

Allerlei Haushaltungsvortheile und Mittel wider Ungeziefer im Hauſe, wie in Gärten.

220. Kartoffelmehl zu machen 278
221. Sago aus Kartoffelmehl zu machen 280

Digitized by Google

Seite

222. Chokolate zu verfertigen 280
223. Limonadenpulver 282
224. Mandelate, welche man in Rollen aufbewahren kann —
225. Orgeateſyrup 283
226. Punſcheſſenz 284
227. Kirſchwaſſer für Kranke 285
228. Waſſer von Johannisbeeren u. dergl. —
229. Waſſer von Ananas, Aepfeln, Birnen u. dergl. —
230. Pomeranzenblüthwaſſer 286
231. Gerſtenwaſſer —
232. Roſenwaſſer zu fertigen —
233. Molken zu bereiten 287
234. Hartes Waſſer weich und weiches hart zu machen —
235. Fauliges Waſſer zu reinigen 289
236. Bouillon in Tafeln, auf Reiſen zu gebrauchen —
237. Eſſenz von Champignons 291
238. Eſſenz von Knoblauch 292
239. Spargelkuchen, um Bouillon's und Speiſen einen Spargelgeſchmack zu geben —
240. Pulver an Paſteten, Ragouts, braune Gerichte und Saucen —
241. Pulver zu Frikaſſee's 293

Seite

242. Engliſchen Senf zu bereiten 293
243. Verfertigung eines guten und dauerhaften Moſtrichs 294
244. Zitronenſaft zu läutern und aufzubewahren 295
245. Zitronen- oder Orangenzucker zu machen 296
246. Zitronen- oder Bergamottenöl zu machen —
247. Vom Schlagen des Brenn- und Speiſe-Oels und Reinigen deſſelben —
248. Dochte vorzubereiten, daß ſie gut brennen 302
249. Wohlfeile Nachtlichte zu verfertigen —
250. Den Rauch von Lichten und Nachtlampen in den Stuben zu vermindern 303
251. Gänſeſchmalz und dergl. darf man nicht in gewöhnlichen Kochtöpfen aufbewahren —
252. Gänſeſchmalz als Oel zum Salat zu gebrauchen 304
253. Kürbiß zum Stollenbacken vortheilhaft anzuwenden —
254. Hefen zu probiren, ob ſie gut ſind 305
255. Wie man Bierhefen zum Backen vermehren kann —
256. Hefen zu trocknen 306

Digitized by Google

	Seite
257. Hühnermagenhäute zu trocknen	307
258. Honig zu läutern	—
259. Den braunen Syrup abzuklären, ſo daß er einen reinen Zuckergeſchmack bekomme	—
260. Gekochten Moſt, der ſich das ganze Jahr hält, zu bereiten	—
261. Anweiſung, wie man junge, leichte Weine geiſtreicher und den alten Weinen ähnlich machen kann	308
262. Anweiſung, wie aus gemeinem deutſchen Landweine die meiſten fremden Weine dergeſtalt nachgeahmt werden können, daß ſie an Farbe, Geruch und Geſchmack den natürlichen gleich kommen, ſich durch's Alter verbeſſern und der Geſundheit nicht nachtheilig ſind	309
263. Anweiſung, ſäuerlich gewordenen Wein, ohne Nachtheil für die Geſundheit, wieder herzuſtellen	315
264. Bewährte Methode, trüben Wein abzuklären	316
265. Unſchmackhaft gewordenen Wein und ſchales Bier zu verbeſſern	317
266. Was zu thun ſey, wenn das Bier auf dem Faſſe nicht klar werden will	317
267. Sauer gewordenes Bier zu verbeſſern	318
268. Weißbier auf Flaſchen recht wohlſchmekkend zu machen	—
269. Anweiſung, ein brauchbares Bier aus Quecken zu bereiten	—
270. Einen verdorbenen Weineſſig wieder gut zu machen	322
271. Mittel, verdorbenen Eſſig wieder herzuſtellen	323
272. Eſſig vor dem Verderben zu ſichern	—
273. Ordinärem Branntwein den übeln Geruch und Geſchmack zu benehmen	—
274. Ordinären Branntwein ſogleich zu verbeſſern	324
275. Anweiſung, dem friſch bereiteten Brañtwein alle Eigenſchaften zu geben, welche der alte beſitzt	—
276. Seifenſpiritus zu verfertigen	—
277. Nervenſtärkender Spiritus von Ameiſen	325
278. Zucker aus Mangold zu bereiten	326
279. Wachholderbeeren zu ſammeln	—

Digitized by Google

	Seite
280. Eine ſehr vortheilhafte Weiſe, die Butter zu ſalzen, welche man gern lange und gut aufbewahren will	326
281. Ranzige Butter zu verbeſſern	327
282. Sardellenbutter	—
283. Sardellenbutter mit Eidottern	—
284. Gute Kräuterbutter mit Sardellen	328
285. Mittel, die Milch im Sommer friſch und ſüß zu erhalten	—
286. Auf andere Art	—
287. Wie man verhüten kann, daß die Milch beim Sieden nicht gerinne	329
288. Sahne einige Monate aufzubewahren	—
289. Wie man einer angebrannten Milchſpeiſe den übeln Geſchmack benehmen könne	—
290. Wie man das Anbrennen der Mehlſpeiſen verhüten könne	—
291. Einer verſalzenen Speiſe das überflüſſige Salz zu benehmen, ohne ſie dadurch unkräftig zu machen	330
292. Mittel, Pökel-Rindfleiſch weniger ſalzig und die Brühe davon zu Suppen brauchbar zu machen	—
293. Wie man verhüten könne, daß ein Fleiſchtopf nicht überlaufe	—
294. Mittel, Fleiſch bald weich zu kochen	330
295. Alte Hühner bald mürbe zu machen	—
296. Mittel, Erbſen und Bohnen bald weich zu kochen	331
297. Kälber zum Schlachten fett zu machen	—
298. Eier lange Zeit gut zu erhalten	—
299. Eier auf andere Art lange und gut aufzubewahren	332
300. Eier zu trocknen	333
301. Wie man wiſſen kann, ob ein Ei friſch ſey	334
302. Wie man wiſſen kann, wenn hart gekochte Eier gar ſind	—
303. Wie man erkennen kann, wenn die Kaſtanien genug gebraten ſind	—
304. Vom Dampfkochen, oder Kartoffeln, grüne Gemüſe, Pilze und mehrere Fleiſcharten ſo zu kochen, daß ſie nicht nur an Güte und Wohlgeſchmack gewinnen, ſondern auch, bei weniger Holzaufwand, in kürzerer Zeit weich werden, als bei der gewöhnlichen Kochart	—
305. Dem Kaffee den wilden Geſchmack zu benehmen	339
306. Wie man mit Nutzen den Kaffee waſche	—

	Seite
307. Zichorien, Skorzoneren, Runkelrüben u. dergl. auf eine Art zu brennen, daß beſonders viel an Kaffee erſpart wird	340
308. Eichel-Kaffee	341
309. Ein ſehr guter vaterländiſcher Thee	—
310. Mittel, das Entfliegen des Specks beim Ausbraten zu verhüten	342
311. Was man zu thun habe, wenn ein Tiegel mit Butter, Fett od. dergl. brennt	—
312. Was zu thun ſey, wenn eine Bratröhre in Brand gerathen iſt	—
313. Einfache Mittel, brennende Schornſteine ſchnell zu löſchen	343
314. Mittel bei Verbrennungen	344
315. Mittel gegen das Aufſpringen der Hände	—
316. Vertreibung des unangenehmen Geruchs der friſch geweißten Stuben	345
317. Erprobtes Mittel, einer Stube oder Möbel den Firnißgeruch zu benehmen	—
318. Wie man die blinden und farbigen Fenſterſcheiben helle macht	—
319. Spiegel zu reinigen	—
320. Dauerhafte Zeichnung des leinenen Zeuges	—
321. Prüfung der weißen Leinwand, ob ſie mit Kalk gebleicht iſt	346
322. Einige Gewächſe und Pflanzen als Seife zu benutzen	347
323. Anweiſung zur Erſparung der Holzaſche beim Beuchen oder Büken der Wäſche	348
324. Das Salzwaſſer vom Pökelfleiſch iſt den Thieren ſchädlich	350
325. Bewährtes Mittel gegen die Bräune der Schweine	—
326. Mittel gegen die Finnen und andere Krankheiten der Schweine	—
327. Zubereitung der Töpfe zu großer Dauer	351
328. Blumen für den Winter friſch zu erhalten	—
329. Ueberzuckerte Blumen	352
330. Einen angenehmen Potpourri zu verfertigen	—
331. Sehr wohlriechendes Räucherpulver zu verfertigen	353
332. Sehr ſchöne Räucherkerzen zu verfertigen	—
333. Einen wohlriechenden Ofenlack zu verfertigen	354
334. Wie man mit einem einzigen Tropfen ein ganzes Zimmer mit Wohlgeruch erfüllen könne	—

	Seite
335. Wovor man ſich beim Einkauf neuer Federn zu hüten hat, und wie dieſelben vor Motten zu ſichern ſind	355
336. Was man bei den Elderdaunen zu beobachten hat	357
337. Strohſäcke auf verſchiedene Art zu füllen	—
338. Wie man Pelzwerk und wollene Kleidungsſtücke vor Motten ſichern könne	—
339. Ein ſehr leichtes Mittel, das Brot vor dem Schimmel zu bewahren	359
340. Weizenmehl vor Milben zu bewahren	—
341. Mittel, Mehlwürmer zu vertreiben	—
342. Mittel wider die Kornwürmer	—
343. Mittel, Linſen, Erbſen und Bohnen von Kornwürmern zu befreien	362
344. Hohlunder, ein Mittel wider mehrere in den Gärten ſchädliche Inſekten	—
345. Ein anderes Mittel gegen Inſekten	—
346. Bewahrung der Roſen, Nelken und anderer koſtbaren Pflanzen vor den Schnecken und Ohrwürmern	363
347. Sicheres Mittel wider die den Blumen verderblichen Milberſpiñen	364
348. Wie man Ameiſen von Zucker, Syrup, Honig u. dergl. abhalten könne	364
349. Mittel gegen Ameiſen in den Gärten	—
350. Mittel gegen Erdflöhe	365
351. Mittel wider die Blattläuſe	—
352. Einige ſichere Mittel gegen die Raupen an den Pflanzen	366
353. Zuverläſſiges Mittel, die grünen Kohlraupen zu tödten	—
354. Mittel wider die Schnecken in den Gärten	
355. Vertilgung der kleinen Ackerſchnecke	367
356. Regenwürmer zu fangen, wie auch zu vertreiben	—
357. Mittel gegen Sperlinge auf den Beeten in den Gärten	368
358. Mittel wider die Maulwürfe	369
359. Abhaltung der Mäuſe	—
360. Mittel gegen Haus- und Feldmäuſe	370
361. Noch ein Mittel gegen Feldmäuſe	—
362. Vertilgung der Ratten und Mäuſe nebſt Warnung vor Arſenik	371
363. Mittel wider die Ratten	372
364. Mittel wider die Wieſel	—

	Seite
365. Was man zu thun habe, wenn Fledermäuſe in den Keller gekommen ſind	372
366. Mittel, ſich vor den Kröten im Keller zu bewahren	—
367. Mittel wider Wanzen	—
368. Mittel wider die Ohrwürmer	373
369. Unſchädliche Mittel zur Vertilgung der Fliegen	—
370. Wie man ſich des Nachts vor Mücken ſichern könne	374
371. Mittel gegen den Stich der Mücken	—
372. Mittel gegen den Stich der Bienen, Wespen, Bremſen u. dergl.	—
373. Wie Weinflaſchen auszuſpülen ſind, daß für die Geſundheit kein Nachtheil zu befürchten ſey	375
374. Flaſchen, in welchen Oel geweſen iſt, zu reinigen	376
375. Verſäuerte thönerne Bierflaſchen wieder zum Gebrauch herzuſtellen	—
376. Bierflaſchen vor dem Zerſpringen zu bewahren	—
377. Flecke von rothem Weine oder Kirſchen aus der Tiſchwäſche zu bringen	377
378. Flecke von Wagenſchmiere, Oelſchwärze von den Schlöſſern der Thüren u. dergl. aus der Wäſche zu bringen	377
379. Eiſenroſt- oder Tintenflecke aus der Wäſche zu bringen	378
380. Wie man Stockflecke aus leinenem Zeuge bringen könne	—
381. Vertilgung der durch Kaffee, Thee oder andere farbige Flüſſigkeiten entſtandenen Flecke	379
382. Fettflecke aus ſeidenen oder anderen Kleidern zu bringen	—
383. Vertilgung fettiger Flecke, als: Butter, Oel, Schweiß, Wachs u. dergl. aus verſchiedenen Zeugen	380
384. Vertilgung der durch harzige Materien entſtandenen Flecke	381
385. Anweiſung, wie farbige, ſeidene, baumwollene und wollene Zeuge, die mit ſolchen Materien befleckt wurden, welche die Farben zerſtörten, wieder herzuſtellen ſind	382
386. Moderflecke aus ſeidenen Zeugen zu vertilgen	383
387. Anweiſung zur Verfertigung einer ſehr guten Fleckkugel	—

Seite

388. Anweiſung, den Glanz wieder herzuſtellen, welcher beim Vertilgen eines Flekkes verloren gegangen iſt 383
389. Seidene Waaren wie neu zu waſchen 384
390. Wie die ſogenannten Spiegelflecke aus dem Sammt zu bringen ſind —
391. Oelflecke aus Büchern zu bringen 385
392. Tintenflecke aus Papier zu bringen —
393. Fettflecke aus den Dielen zu bringen —
394. Tintenflecke aus Fußböden zu bringen 386
395. Stahl vom Roſt zu reinigen —
396. Kitt zu Glas, Porzellan, Steingut u. dgl. —
397. Kitt zu Porzellan, Steingut und irdenen Gefäßen 387
398. Ein feſter Kitt, zerbrochene ſteinerne Gefäße wieder ganz zu machen —
399. Ein Kitt, der ſowohl im Waſſer als Feuer aushält —
400. Ein im Waſſer unauflösbarer Leim 388

Achtzehnter Abſchnitt.

Anweiſung zur Beſtellung des Küchengartens und zur Erziehung der Gewächſe und des Samens.

A. Allgemeine Vorerinnerungen zur Beſtellung des Küchengartens 389
B. Erziehung der Küchengewächſe und des Samens 401

a) Kohlgewächſe.

401. Blumenkohl 401
402. Broccoli oder Spargelkohl 404
403. Weißkohl 405
404. Savoyer- und Wirſingkohl 408
405. Braunkohl 409
406. Kohlrabi 410
407. Kohlrüben 411
408. Schnittkohl —
409. Spinat 412
410. Melde 413

b) Salat, Endivien, Rapunzel.

411. Salat 414
412. Endivien 417
413. Rapunzel (Rapünzchen) 418

c) Zwiebel-Gewächſe.

414. Zwiebeln (Bollen) 418
415. Porrē 420
416. Perllauch 421
417. Schnittlauch 422
418. Johannis- oder Hohllauch —

Seite
419. Chalotten 422
420. Rocambole (Rokkenbolle) 423
421. Knoblauch —

d) Wurzel=Gewächſe.

422. Mohrrüben (Möhren) 424
423. Feldrüben (weiße Rüben) 425
424. Märkiſche Rüben —
425. Rothe Rüben 426
426. Mangold —
427. Paſtinake —
428. Peterſilienwurzel 427
429. Zuckerwurzel 428
430. Skorzonerwurzel 429
431. Haferwurzel —
432. Zichorie (Wegwart) —
433. Sellerie 430
434. Rapuntika 431
435. Rettige 432
436. Radieschen 433
437. Meerrettig 435

e) Erbſen und Bohnen.

438. Erbſen 437
439. Bohnen 438

f) Gurken, Kürbiße, Artiſchocken, Spargel, Champignons, Türkiſcher Weizen (Mais), Mohn, Senf und Erdbeeren.

440. Gurken 441
441. Kürbiße 443
442. Artiſchocken 445
443. Spargel 447
444. Champignons 452
445. Türkiſcher Weizen (Mais) 453
446. Mohn 456
447. Senf 457
448. Erdbeeren —

g) Küchenkräuter.

449. Kerbel 458
450. Pfefferkraut (Bohnenkraut, Saturei) 459
451. Borretſch —
452. Majoran —
453. Baſilikum 460
454. Löffelkraut 461
455. Portulak —
456. Kreſſe 462
457. Kümmel —
458. Anies 463
459. Dille —
460. Fenchel 464
461. Sauerampfer 465
462. Salbei —
463. Raute 466
464. Meliſſe —
465. Thymian —
466. Dragun 467
467. Yſop —
468. Münze 468
469. Pimpinelle —
470. Trippmadam —
Einige allgemeine Regeln und Bemerkungen über die Erziehung und Aufbewahrung des Samens der gewöhnlichſten Küchengewächſe 469

Erſter

Erster Abschnitt.

Vom Brot- und Semmelbacken.

1. Brot.

Vor allen Dingen muß man, wenn das Brot gerathen ſoll, auf gutes Mehl bedacht ſeyn, desgleichen auf guten Sauerteig.

In Hinſicht des Mehles iſt zu bemerken, daß es ſehr vortheilhaft iſt, ſich auf längere Zeit Roggenmehl vorräthig anzuſchaffen. Das Brot von altem trocknen Mehle geräth nicht nur beſſer, ſondern man braucht davon auch weniger, indem es mehr quillt. Nur muß man es nicht lange in Säcken ſtehen laſſen, ſondern es ſogleich, wenn es von der Mühle kommt, in breterne, wohlverwahrte Käſten, welche an einem luftigen Orte ſtehen müſſen, ausſchütten. Hierin muß das Mehl wenigſtens alle Wochen einmal, mittelſt einer hölzernen Schaufel, umgeſtochen werden. Iſt, ungefähr nach einem halben Jahre, der Vorrath zu Ende, ſo darf man nicht unterlaſſen, den Kaſten, ehe wieder neues Mehl hinein geſchüttet wird, rein auszufegen. Hauswirthinnen, die ſich nur ganz kleine Quantitäten Mehl anſchaffen können, ſo daß niemals über 4 oder 6 Wochen Vorrath da iſt, können daſſelbe auf ſo kurze Zeit nur mit dem Sacke zuweilen umwenden, derſelbe muß aber ganz am Ende zugebunden, umgelegt und das Mehl darin gehörig vertheilt

werden. Hat man gutes und ſchlechtes Korn, ſo laſſe man das gute allein mahlen, indem dieſes reiner ausgemahlen werden kann, als das ſchlechte, welches weniger mehlreich iſt. Auch geräth das Brot, wenn das Mehl von ſchlechtem Korne nur weiß iſt, noch eher gut, als wenn es gröber iſt.

Da das Korn nicht von gleicher Schwere und Güte iſt, ſo kann es unmöglich gleich viel Mehl nach dem Gewichte geben. Man beſtimmt das mittlere Gewicht eines Dresdner Scheffel Korns zu 150 Pfund, und dieſer giebt, nach Abzug der Metze und Kleie, 126 Pfund Mehl. Andere wieder beſtimmen das mittlere Gewicht des Korns 155 Pfund, welches 122 $\frac{5}{18}$ Pfund Mehl giebt.

Wünſcht Jemand die wahre Schwere ſeines Korns zu wiſſen, ſo darf er nur etwa $\frac{1}{4}$ Metze wiegen und daraus kann er den ganzen Beſtand erfahren; das Mehl hingegen muß er, wenn es zuverläſſig ſeyn ſoll, ganz wiegen.

Wenn der Kern dabei gelaſſen wird, ſo kann 1 Scheffel Roggen (Dresdener Maßes) bis ungefähr auf 9 — 10 Pfund Kleien, auch wohl nur 6 — 7 Pfund ausgemahlen werden. Von jedem Scheffel gehen außer der Metze, 5 Pfund wegen des Staubmehls ab.

Ehe man altes, recht trockenes Korn auf die Mühle giebt, iſt es vortheilhaft, daſſelbe erſt in einer großen Wanne mit etwas Waſſer zu beſprengen und dann mit einer Schaufel recht gut durch einander zu mengen, damit das Mehl beim Mahlen nicht zu ſehr verſtiebt.

Unreifes oder dumpfiges Korn muß, ehe man es

mahlen läßt, an einem luftigen Orte getrocknet und mehrere Mal geſiebt und umgeſchaufelt werden, denn die Luft nimmt viel von dem dumpfigen Geruche weg, und durch das Sieben wird es von Unreinigkeiten, die ſich angelegt haben, befreit. Iſt aber das Korn gar mit Mutterkorn vermengt, ſo muß es tüchtig gewaſchen und umgerührt werden, ehe man es auf die Mühle ſchickt; da ſchwimmt das Mutterkorn oben und läßt ſich abnehmen. Auch ſoll es ſich durch wiederholtes Wurfen aus dem Korne entfernen laſſen.

Sollte das Korn naß geſtanden haben oder naß eingeerntet worden oder gar ausgewachſen ſeyn, ſo iſt es rathſam, dem Roggenmehle den vierten, oder höchſtens den dritten Theil, nicht zu ſehr ausgemahlnes Gerſtenmehl beizumiſchen; in dieſem Falle aber muß etwas mehr Sauerteig genommen werden.

Vermengt man das Roggenmehl mit Mehl von türkiſchem Weizen, ſo wird das Brot weißer und ſchmackhafter, als ohne daſſelbe; auch verhindert ein Zuſatz davon das Sauerwerden des Roggenbrotes.

Was den Sauerteig betrifft, ſo darf derſelbe weder zu alt noch ſchimmlig ſeyn, daher man ihn, um das Schimmligwerden zu verhüten, an einem trockenen und luftigen Orte aufbewahrt; im Winter aber muß man dafür ſorgen, daß er nicht friere. Beim Auswirken der Brote behält man ihn zurück und giebt ihm entweder die Form eines Brotchens, oder zerreibt ihn auch mit Mehl und hängt ihn ſo, nachdem er etwas getrocknet iſt, in einem weißleinenen Säckchen auf. In Städten kann man ihn zum jedesmaligen Backen vom Bäcker friſch bekommen.

Wie viel Mehl und Waſſer eigentlich zu einer

Digitized by Google

Bäcke gebraucht wird, läßt ſich nicht ganz genau beſtimmen, weil das Mehl ſich nicht immer gleich iſt. Zu 4 weißen, runden Broten von mittelmäßiger Größe braucht man ungefähr 5 Berliner Metzen Mehl, wovon 2 zum Einſäuern und die übrigen 3 zum Kneten genommen werden. Zum Einſäuern ſelbſt bedarf es $4\frac{4}{5}$ Quart oder 12 Pfund Waſſer; hierzu kann auch der dritte Theil geronnene Milch genommen werden. Zum Aufweichen des Sauerteiges, von welchem zu dieſem Verhältniß reichlich ſo viel genommen werden kann, als ein Gänſe-Ei beträgt, ungefähr $1\frac{1}{5}$ Quart Waſſer. Nimmt man zu viel Sauerteig, ſo wird das Brot zu ſauer und iſt ſchwächlichen Perſonen ungeſund.

Wenn man backen will, ſo ſetzt man im Winter Tags zuvor und zwar ſchon des Vormittags, das Mehl an den warmen Ofen, damit es ſich recht durchwärmt. Hat man Mehl von ſchlechtem und gutem Korne, ſo nehme man das ſchlechte zum Einſäuern und zum Kneten das gute. Von naß eingeerntetem oder ausgewachſenem Korne muß etwas feſter eingeſäuert und etwas mehr Sauerteig dazu genommen werden. Ungefähr 5 Stunden vor dem Einmachen, welches Abends geſchieht, weicht man den Sauerteig ein, d. h. man zerrührt ihn mit etwas Mehl in Waſſer, welches nur eben ſo heiß ſeyn darf, daß man die Hand darin erleiden kann, ſtreut Mehl darüber, deckt das Gefäß zu und ſtellt es an einen mäßig warmen Ort. Will man nun einmachen, ſo rührt man erſt das Mehl mit dem Waſſer, welches den Grad der Wärme wie beim Einweichen des Sauerteiges haben muß, gut durch einander; ſollte man aber im Winter merken, daß das Mehl noch nicht

recht durchwärmt wäre, ſo kann man auch das Waſſer noch etwas heißer machen, wo man aber um ſo ſorgfältiger das Mehl mit dem Waſſer durchrühren muß, ehe man den Sauer dazu gießt, damit er nicht verbrühe. Auf jeden Fall aber muß auch der Teig, nachdem man den Sauer hinzu gegoſſen hat, recht durchrührt werden. Zu bemerken iſt hierbei, daß das Waſſer zum Aufweichen des Sauerteiges, ſo wie zum Einſäuern, nicht dem Grade des Siedens nahe gekommen ſeyn darf, weil von gekochtem Waſſer, wäre es auch zur erforderlichen Wärme wieder abgekühlt, der Teig nicht gut ſäuert noch geht und ſchliefiges Brot giebt. Im Winter müſſen die Backtröge oder Backwannen ſchon einige Stunden vor dem Einſäuern auf Böcke oder Bänke an den Ofen geſetzt und geöffnet werden, damit ſie ſich durchwärmen. Deſſen ungeachtet iſt es nöthig, ſie bei großer Kälte nach dem Einſäuern noch über die Deckel mit dicken Tüchern zu behängen. Die rechte Stärke des Teiges läßt ſich am leichteſten darnach beſtimmen, daß man ein Kreuz oder irgend ein anderes beliebiges Zeichen auf den Teig macht: fließt dieſes nur allmälig zuſammen, ſo iſt er ſtark genug, fließt es ſchnell zuſammen, ſo muß man noch etwas Mehl nachrühren. Den Teig beſtreut man nur ſo dicht mit Mehl, daß er überall bedeckt iſt; ein zu dickes Beſtreuen iſt nachtheilig, indem es den Teig ſehr beſchwert und ihn am Aufgehen hindert. Iſt am andern Morgen das Mehl niedergeſäuert, ſo kann man kneten. Hierbei iſt es nur dann nöthig, Waſſer, von dem vorher angegebenen Wärmegrade, zuzugießen, wenn man fände, daß der Teig kalt wäre. Beim Kneten iſt beſonders dahin

Digitized by Google

zu ſehen, daß der Teig gehörig dicht und feſt gemacht wird, er darf ſich nicht mehr näßlich anfühlen, weil das Brot, wenn es gehörig trocken im Teige war, deſto länger ſeine Güte behält. Beſonders müſſen Teige von gröberm Mehle immer dichter und feſter ſeyn, als die von weißem Mehle. Das Kneten muß anhaltend ſchnell geſchehen und ſo lange, bis ſich der Teig von den Händen ablöſt. Hierauf wird er wieder dünn mit Mehl beſtreut, das Gefäß mit dem Deckel zugedeckt und der Teig gegen ein paar Stunden, je nachdem er ſich ſchnell oder langſam hebt, ſtehen gelaſſen. Iſt er ſchön aufgegangen, ſo wirkt man ihn aus und macht zuletzt den Teig aus den Backtrögen oder Backwannen mit einer Teigſcharre oder Kratze los; die letztere dient, weil ſie glatt und nicht krumm iſt, zu den Wannen oder Trögen, deren Seiten nicht gewölbt ſind. Werden ſchwarze und weiße Brote zugleich gebacken, ſo müſſen die weißen, welche man gemeiniglich etwas kleiner macht, zuerſt ausgewirkt werden. Theils gehet der Teig in großen Stücken weit eher auf als in kleinen, theils aber auch hebt ſich der weichere Teig langſamer, als der feſte und ſchwarze. Hat man gern viel Rinde, ſo macht man längliche Brote; was aber die Größe betrifft, ſo iſt es am beſten, ſie nicht größer als 8 — 10 Pfund am Gewicht zu machen. Nach dem Auswirken legt man die Brote in mit Mehl ausgeſtreute Backſchüſſeln oder Körbe, welche dazu am zweckmäßigſten ſind, weil die Brote darin eine ſchönere Form behalten, als wenn man ſie nur auf mit Mehl beſtreute Breter legt. Alsdann läßt man ſie gehörig aufgehen, weshalb ſie im Winter wieder an den Ofen geſetzt werden müſſen,

Digitized by Google

kehrt von den Broten, mit einem blos dazu beſtimmten Vorſtwiſche, das darauf befindliche Mehl ab und beſtreicht ſie hernach vermittelſt deſſelben mit warmen Waſſer. Vor dem Einſetzen in den Backofen muß das Beſtreichen der Brote noch einmal wiederholt werden.

Ueber die Heizung des Backofens läßt ſich nicht gut eine weitläufige Beſchreibung geben, dieß muß meiſtens durch mündliche Anweiſung und Uebung erlernt werden. Gewöhnlich wird in der Mitte des Ofens von großen Holzſcheiten eine viereckige, durchſichtige Klafter aufgeſetzt, ſo daß ungefähr 2 Hände hoch leerer Raum bis an die Decke bleibe. Wenn dieſe ziemlich niedergebrannt iſt, wirft man das Holz nach beiden Seiten aus einander und legt, nach Beſchaffenheit des Ofens, ungefähr noch halb ſo viel auf jeder Seite darauf. Heizt man aber mit Reisholze, ſo müſſen die glühenden Kohlen oft aus einander geſtoßen werden. Iſt nun der Ofen durchaus, auch wohl bis ein wenig in das Ofenloch, weiß, ſo werden die Kohlen heraus geſchafft oder blos vorgezogen und der Ofen mit einem, an eine lange Stange gebundenen, einige Mal ins Waſſer getauchten und wieder ausgeſpritzten Strohwiſche ausgefegt oder gelöſcht. Iſt aber der Ofen eher ausgeheizt, als das Brot ſeine Zurichtung hat, ſo muß man die Kohlen an die Rundung des Ofens ſchüren und das Ofenloch mit einigen kreuzweiſe auf einander gelegten Stückchen Holz heizen. Die Zugröhren des Ofens müſſen entweder beim Löſchen deſſelben ſchon zugemacht ſeyn oder doch gleich bei Beendigung deſſen zugemacht werden. Eben ſo muß man auch das Ofenloch zumachen, damit die Hitze auf den Heerd fällt. Nach einigen Mi-

nuten kann man den Ofen verſuchen, ob das Brot eingeſchoben werden könne, welches auf folgende Art geſchieht: man bindet ein Büſchel Aehren an eine Stange und fährt damit in dem Ofen herum, oder man ſchüttet etwas Mehl auf den Schieber und fährt damit ebenfalls in dem Ofen herum; auch kann man eine Hand voll Mehl in das Ofenloch legen; werden die Aehren oder das Mehl gleich braun, ſo iſt die Hitze recht, wird beides ſchwarz, ſo muß die Ofenhitze ſich erſt etwas verziehen, bleibt es hingegen weiß, ſo muß noch etwas Holz nachgeſchoben werden. Wenn die Brote von unterſchiedener Größe ſind, ſo werden diejenigen, welche die größten ſind und am ſchwerſten backen, zuerſt und um die Rundung des Heerdes hinein geſchoben, und die kleineren und weicheren Brote in die Mitte oder nach dem Mundloche zu geſetzet, um ſolche, da ſie eher als die großen ausbacken, auch eher aus dem Ofen ziehen zu können. Nach dem Einſetzen der Brote wird der Ofen zugemacht. Runde Brote von 12 Pfund Schwere brauchen 3 Stunden, von 8—10 Pfunden nur 2 Stunden, lange und beſonders weiße brauchen noch etwas weniger zum Ausbacken. Probiren kann man das Brot, ob es völlig ausgebacken iſt, wenn man ein Brot aus dem Ofen zieht und mit einem Finger an die Unterrinde klopft: iſt dieſe hart und giebt ſie eine Art von Klang, ſo iſt das Brot genug gebacken. Beim Herausnehmen beſtreicht man die Brote mit kaltem Waſſer und legt ſie dann mit der obern Seite in die Backſchüſſeln oder auf die Breter, nur nicht etwa auf den Raſen. Hierbei hüte man ſich aber wohl, ſie nicht ſehr zu drücken oder gar zu werfen, denn ſonſt trennt ſich die

Digitized by Google

Rinde ab. Soll die Oberrinde beſonders glänzend ſeyn, ſo beſtreicht man die Brote beim Herausziehen aus dem Ofen zwar ebenfalls mit kaltem Waſſer, hält ſie aber noch eine Weile auf dem Schieber in den heißen Ofen.

Die warmen Brote darf man in kein Wohn- oder Schlafzimmer bringen, weil die Ausdünſtung derſelben ſchädlich ſeyn ſoll; ſie dürfen aber auch nicht zu ſchnell abkühlen und müſſen daher lieber in ein trocknes Behältniß als in einen Keller oder ein feuchtes Gewölbe gebracht werden, wo man ſie, in Ermangelung der Backſchüſſeln, neben einander aufſtellt, damit ſie nur nach und nach abkühlen. Alsdann bewahrt man ſie am beſten auf einer Hänge auf.

Iſt durch irgend ein Verſehen das Brot einmal mißrathen, ſo kann man es dadurch wieder völlig gut machen, wenn man es zum zweiten Mal bäckt, wobei man alſo verfährt: man ſchneidet die Rinde rings herum ab und die Broſame in kleine Stücke, ohne etwas Schliefiges dazu zu nehmen, gießt dann einige Stunden vor dem Einſäuern Waſſer darauf, welches ſo warm wie zum Einſäuern ſelbſt ſeyn muß, und läßt es ſo zugedeckt weichen. Doch iſt zu bemerken, daß man beim Einſäuern des Teiges, wozu dieſe Brotſtücke genommen werden, etwas weniger Sauer braucht. Vor dem Einſäuern muß man die Stücke gut zerdrücken, wobei übrigens ganz auf die vorher beſchriebene Art verfahren wird. Die Rinden können, wenn man ſie nicht unter das Geſindebrot nehmen will, welches dadurch ein etwas ſchwärzeres Anſehen bekommt, für die Hühner eingeweicht werden. Will man ſie aber mit zum Brote nehmen, ſo muß, wenn

Abends eingeſäuert werden ſoll, das Einweichen derſelben ſchon früh Morgens geſchehen. Von mißrathenem Teige darf man aber den Sauer nicht benuzzen, ſondern man muß ſich zur nächſten Bäcke andern zu verſchaffen ſuchen.

Ein ſehr gutes und geſundes Brot kann man auch von Kartoffeln auf folgende Art bereiten: man ſchälet die rohen Kartoffeln, ſchneidet ſie in kleine Stücke und legt ſie über Nacht in friſches Waſſer. Den andern Tag nimmt man ſie heraus, thut ſie in einen Keſſel oder großen Topf, ſetzt ſie mit ſo viel Waſſer, daß es die oberſten erreicht, an's Feuer, und kocht ſie zu einem ordentlichen Brei. Iſt dieſer fertig und ſo viel abgekühlt, daß man die Hand darin leiden kann, ſo reibt man ihn durch ein enges Sieb in den Backtrog. Des Abends thut man den Sauerteig hinzu, und knetet ſo viel Kornmehl hinein, als ſonſt ein gewöhnlicher Brotteig erfordert, ohne einen Tropfen Waſſer dazu zu gießen. Dieſen wohl durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über etwa 9 bis 10 Stunden ſtehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Waſſer dazu, ſondern arbeitet den Teig wohl durch, und knetet ſo viel Mehl hinein, bis er ſeine gehörige Steife bekommt. Nun muß er noch 3 oder 4 Stunden in ziemlicher Wärme ſtehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geſchoben wird. Der Ofen muß etwas ſtärker, als zu Mehlteig geheizt ſeyn. Mengt man etwas Salz und Kümmel in den Teig, ſo wird das Brot noch wohlſchmeckender und geſünder.

2. Semmel.

Läßt man den Weizen ſelbſt mahlen, ſo muß

Digitized by Google

man ſolchen, worin viel Brand iſt, vorher eben ſo ſorgfältig waſchen und reinigen, wenn er der Geſundheit nicht ſchaden ſoll, als den Roggen, worin Mutterkorn iſt. Sobald man das Mehl aus der Mühle bekommt, muß es gleich in reinliche Käſten, jedoch nicht zu dick auf einander, geſchüttet und auch wohl geſiebt werden, damit es recht locker liege. Auch darf man nicht unterlaſſen, das Mehl, ſo lange es friſch iſt, alle Tage zwei Mal umzurühren, damit es nicht dumpfig und bitter werde; iſt es älter, ſo kann das Umrühren ſeltener geſchehen. Wie daſſelbe vor Milben zu bewahren iſt, findet man weiter hinten unter den Haushaltungsvortheilen.

Will man Semmel backen, ſo nimmt man ungefähr 1 Quart lauwarme Milch oder Waſſer, dazu halb ſo viel friſche, nicht bittere Hefen, worein etwas Zucker und Salz gethan worden iſt, und ſo viel Weizenmehl, daß es ein ordentlicher Semmelteig wird. Nachdem ſolcher gehörig aufgegangen iſt, wird er ausgewirkt, in lange Wecken formirt und, nachdem er noch etwas aufgegangen iſt, mit lauwarmen Waſſer beſtrichen und gebacken.

Soll die Semmel noch beſſer werden, ſo macht man zuerſt ein Hefenſtück. Es werden nämlich die Hefen mit Waſſer, welches nach Beſchaffenheit der Witterung ein Mal wärmer als ein ander Mal ſeyn muß, eingerührt und ſodann mit feinem Weizenmehle zu einem Teige gemengt, welchen man 2 Stunden gähren läßt. Wünſcht man die Semmel vorzüglich locker und gut zu haben, ſo friſcht man nachher das Hefenſtück an, welches dadurch geſchiehet, daß man Waſſer, in eben dem Grade der Wärme, wie vorher,

darauf gieſst, jedoch in gröſserer Quantität. Wenn z. B. zuerſt 2 Quart nach der Quantität des Mehls aufgegoſſen worden, ſo gieſst man zum andern Male 3 Quart zu. In dieſem Zuſtande bleibt das Hefenſtück etwa 2 Stunden ſtehen, da ſodann, wenn es genug gegohren hat, der Semmelteig, mit Zugieſsung mehreren Waſſers, eingerührt und Salz, ſo viel als nöthig, hinzugethan wird. Hierauf wirkt man den Teig ebenfalls zu langen Wecken aus, beſtreicht ſie mit Waſſer, läſst ſie genugſam gehen, wozu wenigſtens ½ Stunde Zeit erfordert wird, und ſchiebt ſie hernach in einen heiſsen Ofen, wo ſie wohl eine gute Viertelſtunde bleiben können, um vollkommen durchzubacken.

Digitized by Google

Zweiter Abſchnitt.

Vom Milchweſen, nebſt Butter= und Käſebereitung.

3. Milchweſen und Butterbereitung.

Nirgends machen ſich die Folgen der Reinlichkeit und Ordnungsliebe bemerkbarer, als bei der Milch und der Bereitung der Butter, ſowohl was den Wohlgeſchmack, als auch die Dauer betrifft; daher man auch hierin die äußerſte Sorgfalt beweiſen muß. Die Witterung und Jahreszeit haben auch auf die Güte und Menge der Milch, der Sahne und der Butter ſehr bedeutenden Einfluß, welche in den erſten 6 Wochen, nämlich von der Mitte des Monats Mai bis Ende Juni, ſo lange die erſte Weide gewonnen wird, am fetteſten und ſchmackhafteſten ſind. Vom Juli bis Ende Auguſt, wo die Gräſer ſchon merklich älter und härter ſind, iſt die Milch am dünnſten und die Butter hält ſich auch weniger. Vom Ende Auguſt bis in den Oktober ſind Milch und Butter an Farbe und Dauer am vorzüglichſten im ganzen Jahre, ſo wie auch außerordentlich wohlſchmeckend, wenn mit ſaftigem Futter und nahrhaften Getränken fortgefahren wird.

Es ſind zur Milch und Butterbereitung mehrere, beſonders dazu beſtimmte Gefäße nöthig, als: eine **Milchgelte**, worein die Milch gemolken wird, eine **Milchkanne**, worein die Milch durch ein Seihe=

tuch von lockerer Leinwand, welches über die Kanne gebunden wird, oder auch durch ein feines Haarſieb gegoſſen und aus dieſer in die zum Ausſahnen beſtimmten Gefäße gefüllt wird. Das Seihetuch muß nach jedesmaligem Gebrauche rein ausgewaſchen, die Gelte und Kanne aber außerdem noch täglich einmal inwendig und äußerlich blank geſcheuert und alsdann zum Trocknen an die Luft gebracht werden. Hat man zum Ausſahnen hölzerne Gefäße (Milchtubben), ſo wird zu deren Reinigung, ſo wie auch zur Reinigung der Butterfäſſer, in einem großen eingemauerten Keſſel Waſſer ſiedend heiß gemacht, dann etwas heraus gefüllt, die Gefäße damit ausgewaſchen und ausgebrüht, hernach mit feinem Sande und einem Strohwiſche ausgeſcheuert, und wenn ſich in den Reifen der Gefäße etwas angeſetzt hat, wird es mit einem ſpitzigen Holze heraus gemacht; dann werden ſie in kaltem Waſſer ausgewaſchen und hiernächſt in das kochende Waſſer gelegt, darin herum gedreht, und nochmals in kaltem Waſſer nachgeſpült, ſodann an die Luft geſtellt, daß ſie trocken werden, doch aber nicht in die Sonne, damit ſie nicht Schaden leiden. Endlich werden ſie, an einem reinlichen und nicht dumpfigen Orte, über einander geſtellt. Ehe die Milch hinein gegoſſen wird, muß man ſie noch einmal mit kaltem Waſſer ausſpülen. Beſitzt man ſteinerne, unten enge und oben weite Milchäſche, welche den hölzernen vorzuziehen ſind, ſo darf das Waſſer zum Reinigen nur ſcharf heiß ſeyn, weil ſie ſonſt ſpringen würden. Am beſten iſt es, wenn man ſie nach geſchehener Reinigung auf Regalen, welche quer herüber mit Latten verſehen ſind und im Freien an einem ſonnigen Orte ſtehen müſſen,

Digitized by Google

aufſtellen und daſelbſt bis zum Gebrauch laſſen kann. Vor demſelben müſſen ſie aber jedes Mal mit kaltem Waſſer ausgeſpült werden, damit die Milch in den von der Sonne erwärmten Aeſchen nicht gerinne. Wo dies nicht ausführbar iſt, müſſen ſie halb voll heißes Waſſer gegoſſen und ſo einer in den andern geſetzt werden, bis das Waſſer ziemlich erkaltet iſt, der oberſte Aſch aber wird voll gegoſſen; auch kann man ſie in einen großen Keſſel packen, kaltes Waſſer darauf gießen und darin auskochen. Ferner braucht man einen oder zwei ſteinerne Töpfe, die blos zum Sammeln der abgeſchöpften Sahne genommen und, nach dem Reinigen derſelben, ebenfalls ausgeſonnt, ausgebrüht oder ausgekocht werden. Zum Abnehmen der Sahne hat man einen runden flachen Löffel mit einem kurzen Stiele nöthig, welcher am beſten von verzinntem Bleche iſt, ferner einen breiten hölzernen Löffel zum Waſchen der Butter. Außer dem Butterfaſſe, worin die Butter gebuttert wird, muß man endlich zum Auswaſchen derſelben, ein etwas flaches Faß, mit drei Beinen und einem Zapfen zum Ablaſſen des Waſſers verſehen, haben.

Beim Melken muß ebenfalls die größte Reinlichkeit beobachtet werden. Die Perſon, die ſolches verrichtet, muß reinlich in ihrem Anzuge ſeyn, und in dem Stalle muß ſich ein Gefäß mit Waſſer und ein reinliches Handtuch befinden, damit die Melkerin, wenn ſie die unreinen Euter der Kühe abgewaſchen hat, ſich ſelbſt die Hände waſchen und abtrocknen könne. Das Melken muß nicht mit zwei Fingern, ſondern mit der ganzen Hand geſchehen; je mehr Schaum auf der Milch, deſto ſicherer iſt der Beweis, daß die Melkerin

das Melken verſteht. Gleich nach dem Ausfüllen wird die Milch im Sommer in einen guten friſchen Keller gebracht, wo ſie, wenn es irgend möglich iſt, allein ſtehen muß, wenigſtens darf durchaus nichts in denſelben kommen, was eine Ausdünſtung oder einen übeln Geruch verbreiten könnte, da die Milch alles ſogleich anziehet. Ehe dieſe im Frühjahre in den Keller gebracht wird, muß man denſelben, wenn man auch keine Wintervorräthe darin gehabt haben ſollte, zuvor reinigen und deswegen an trocknen Tagen die Thüre und alle Zuglöcher öffnen. Auch muß er noch ausgeräuchert werden, welches auf folgende Art geſchieht: Man nimmt Strohwiſche, zündet dieſelben an, durchgehet den ganzen Keller damit und läßt den Boden, die Decke und Wände überall von den Flammen beſtreichen, ohne dabei einen Winkel zu überſehen. Auf dieſe Art werden die Keller ſelbſt von der böſeſten und verdorbenſten Luft gereinigt. Nachher fegt und ſcheuert man noch die in demſelben befindlichen Tafeln oder Regale ab, kehrt die Keller mit einem Beſen rein aus und bringt die Milch erſt hinein, wenn ſich der Staub geſetzt hat und die Tafeln oder Regale gehörig getrocknet ſind. Im Winter wird die Milch in großen Wirthſchaften in eine beſonders dazu geheizte Stube geſetzt. Iſt man aber in kleineren Wirthſchaften genöthigt, ſie in Stuben zu bringen, worin ſich Perſonen bei Tage aufhalten, ſo ſetzt man ſie in einen Milchſchrank, deſſen Thüren zuweilen geöffnet werden müſſen. Nur darf derſelbe nicht zu nahe beim Ofen ſtehen. Sollte man ſie aber blos frei auf einem Tiſche ſtehen haben, ſo wird ſie, nach dem völligen Verkühlen, mit Deckeln, vom Korb-

macher

Digitized by Google

macher geflochten, zugedeckt. Sehr vortheilhaft iſt es, wenn man an der Küche ein Behältniß oder eine Kammer hat, deren eine Wand an den Feuerheerd ſtößt. Läßt man nun unmittelbar über demſelben ein Stück Wand heraus nehmen und dafür ſtarkes Blech einſetzen, ſo wird die Kammer, wenn man das Feuer dicht an das Blech macht, zugleich mäßig geheizt und man kann die Milch hinein ſetzen. Eine ſolche Kammer kann ſtatt der Milch auch im Winter zum Aufbewahren der Blumen, als Gewächshaus, benutzt werden.

Je milder und gemäßigter die Temperatur iſt, um ſo leichter und beſſer ſahnt die Milch auf und hält ſich auch am längſten. Nach Twamley ſcheidet ſich die Sahne von der Milch mit der größten Regelmäßigkeit bei einem Wärmegrad von 50 — 55° Fahrenheit. Andere behaupten, daß im Sommer die Wärme von 8 Grad nach Reaumur, im Winter aber von 12 Grad, die aber immer gleichmäßig ſeyn muß, am beſten ſey. Iſt der Wärmegrad zu ſtark, ſo gerinnt die Milch, ehe die Sahne ſich abgeſondert hat, und es bleibt ein Theil davon in der Milch zurück; iſt er aber zu ſchwach, ſo ſetzt die Sahne zu langſam ab und ſäuert dann leicht.

Zur Bereitung der Butter könnte man zwar ſchon die Milch am andern Tage, nachdem ſie gemolken iſt, abſchöpfen und buttern, es würde auch von dieſer Sahne ſehr wohlſchmeckende, nur aber auch um ſo weniger Butter werden*). Man läßt daher ge-

*) Auch aus der friſch gemolkenen Milch läßt ſich Butter gewinnen, die weit friſcher und angenehmer ſchmeckt, als die aus ſaurem Rahm oder Sahne. S. Käſtner deutſcher Gewerbsfreund, Band 4., Heft 1., Seite 31.

wöhnlich der Milch 3 Tage Zeit zum Ausſahnen, bleibt ſie aber länger ſtehen, ſo vermindert ſich die Sahne nicht nur, ſondern ſie nimmt auch Käſetheile aus der darunter befindlichen geronnenen Milch an ſich und die daraus verfertigte Butter verliert alsdann an Wohlgeſchmack. Ein geringer Grad von Säure ſchadet der Güte der Sahne nicht, die Butter hält ſich davon eher länger und beſſer. Doch iſt es ein Irrthum, wenn Manche glauben, daß man mehr Sahne erhalte, wenn die Milch darunter völlig gerinnt und ſäuert, denn die Abſonderung der Sahne wird dadurch eher verhindert als befördert, und die Sahne nimmt von der geſäuerten Milch Käſetheile an, welche dem Wohlgeſchmacke der Butter, ſo wie ihrer Dauer nachtheilig ſind. Butter von ſaurer Sahne hat immer etwas Bitteres, welches mit ihrem Alter zunimmt und bald ins Ranzige übergeht; die von ſüßer Sahne hingegen iſt frei von aller Bitterkeit. Daß die Sahne von ſauer gewordener Milch eine größere Menge Butter gebe, iſt ein bloßes Vorurtheil und rührt daher, weil die Sahnenhaut durch die in ſich aufgenommenen Käſetheile dicker erſcheint, als die von nicht geſäuerter Milch. — Es bleiben noch immer Käſetheile in der Butter zurück und dieſe ſind Urſache, daß ſie ranzig wird. Wie indeſſen ranzige Butter zu verbeſſern ſey, iſt unter den Haushaltungsvortheilen angegeben.

Ein Zeichen von der völligen Reife der Sahne iſt es, wenn beim Durchſtechen derſelben mit einem Meſſer keine Milch mehr heraustritt, oder wenn man mit dem Finger darauf drücken kann, ohne daß die Haut entzwei geht und ohne daß ſich Milch an den Fingern anhängt. Dann macht man die Sahne von den Sei-

ten des Aſches los und nimmt ſie ſo ab, daß ſo wenig als möglich von der ſauern Milch dazu komme. Die Sahne thut man in den Sahnentopf, den man, wenn der Sahne zum Buttern zu wenig wäre, wie dieſes in kleinern Wirthſchaften zuweilen der Fall iſt, im Sommer in den Keller und im Winter an einen mäßig warmen Ort, wo es nicht friert, ſetzt, wo ſich die Sahne 2—3 Tage recht gut hält.

Will man buttern, ſo fängt man des Morgens früh an, beſonders im Sommer, wo die Wärme des Tages das Buttern erſchwert. Je ſchneller die Butter wird, deſto ſchmackhafter iſt ſie, je langſamer und ſchwerer ſie ſich bilden läßt, deſto weniger Werth wird ſie haben. Iſt die zu butternde Sahne zu kalt, ſo ſind ihre Buttertheile ſchwer mit einander zu verbinden, weil ſie zu hart ſind; iſt ſie aber zu warm, ſo ſind dieſe zu weich, die entſtehenden Butterkügelchen löſen ſich durch das heftige Stoßen wieder auf und vermiſchen ſich wieder mit der Milch. Das Butterfaß, ſo wie auch das zum Auswaſchen der Butter beſtimmte Faß, muß mit ſiedendem Waſſer eingebrüht, nach einer Welle ausgegoſſen und mit kaltem Waſſer nachgeſpült werden; im Winter kann das Butterfaß noch lauwarm ſeyn, im Sommer aber muß nach dem Ausbrühen wenigſtens eine Stunde lang kaltes Waſſer in demſelben geſtanden haben, ehe man die Sahne hinein gießt. Um die Butter wohlſchmeckender zu machen, kann man die Sahne von der am Abend zuvor gewonnenen Milch mit in das Butterfaß gießen, wodurch ſich auch Sahne verbeſſern läßt, welche man hat laſſen zu alt werden, ſo daß ſie ſchon einen beißenden Geſchmack angenommen hat. Am beſten iſt

es, wenn daſſelbe zur Hälfte oder etwa eine Hand hoch darüber angefüllt wird. Das Buttern ſelbſt muß in gehöriger Ordnung und Gleichmäßigkeit geſchehen, nicht abwechſelnd geſchwind und langſam, und im Winter in einer warmen Stube. Wird im Winter zu langſam geſtoßen, ſo verſchwindet die Butter, oder ſie geht, wie man zu ſagen pflegt, zurück; wird im Sommer zu ſchnell und zu heftig geſtoßen, ſo entſteht eine Gährung in der Sahne und die Butter bekommt alsdann einen unangenehmen Geſchmack. Sollte es ungewöhnlich lange dauern, ehe man Butter bekommt, ſo kann man ſich, wenn man vermuthet, daß die Sahne zu kalt war, damit ſehr helfen, wenn man das Butterfaß, ſo hoch als die Sahne ſteht, in ein Gefäß mit heißem Waſſer ſetzt, oder etwas friſch gemolkene Milch, auch, im ſchlimmſten Falle, etwas heißes Waſſer hinzu gießt. Iſt hingegen die Sahne zu warm, ſo ſetze man das Butterfaß in kaltes Waſſer. Sind die Kühe altmilchend, ſo bekommt man die Butter ſchwerer; es iſt da ſehr gut, wenn man etwas Salz in die Sahne thut, ehe man buttert. Ein wenig Branntwein oder Eſſig in die Sahne gegoſſen, befördert auch das Scheiden der Butter. Wenn nun die Butter ſich in Klümpchen zuſammengiebt, ſtreicht man alles, was herausgeſpritzt iſt und ſich an den Seiten des Butterfaſſes angelegt hat, ſorgfältig in daſſelbe und fängt nun an, während des Stampfens, zugleich den Butterſtirl zu drehen, bis die Butter ſich in große Klumpen zuſammengegeben hat, worauf man den Stirl immer in die Höhe zieht und ſo hinunterwärts dreht und die Butter unten auf den Boden feſt drückt. Iſt ſie auf die angegebene Art gut zuſammen-

Digitized by Google

gedreht, ſo wird man eine feſte, kernige und gehalt-volle Butter haben, die ſich auch eingelegt gut hält; im entgegengeſetzten Falle aber bleiben Milchtheile darin, die das Gewicht der Butter verringern, indem ſie doch eigentlich keine Butter ſind, und das Verderben derſelben befördern. Die Buttermilch wird durch einen engen Durchſchlag von der Butter abgegoſſen und die Butter ſelbſt in das zum Waſchen derſelben beſtimmte Faß geſchüttet. Das Waſſer zum Waſchen wird alle Mal durch ein Seihetuch gegoſſen und muß im Sommer recht kalt, im Winter aber etwas verſchlagen ſeyn, denn wenn das Waſſer im Sommer zu warm iſt, wird die Butter weich und unanſehnlich; nimmt man aber im Winter zu kaltes Waſſer, ſo wird ſie bröcklig und läßt ſich nicht wieder zuſammenbringen. Man ſtreicht hierauf mit dem hölzernen Löffel, welcher vorher mit Waſſer naß gemacht und mit Salz abgerieben wird, die Butter dünn aus einander und giebt zugleich Achtung, ob ſich irgendwo Unreinigkeiten finden, welche man heraus nimmt, bringt ſie wieder zuſammen und ſtreicht ſie abermals nach der andern Seite aus einander. Dabei läßt man das Waſſer zuweilen ab, gießt wieder friſches darauf und fährt mit dem Waſchen und Erneuern des Waſſers ſo lange fort, bis es ſo klar bleibt, als es aufgegoſſen ward. Außerdem würde die Butter ſehr bald einen übeln Geſchmack bekommen und ſich nicht lange halten. Hernach wird ſie aus einander gebreitet, rein verleſenes Salz darauf geſtreut und damit recht durcharbeitet. Unterließe man dieſes, ſo würde die Butter ſtreifig werden und auch nicht lange dauern. Wie viel Salz dazu gehöre, läßt ſich am beſten nach dem Ge-

Digitized by Google

ſchmack beſtimmen, da überhaupt ein Salz beſſer ſalzt, als das andere; ungefähr kann man auf 1 Pfund Tiſchbutter 1½ Loth Salz rechnen, will man ſie aber einlegen, ſo muß man etwas mehr, etwa auf 3 Pfund 7 Loth rechnen. Salzt man die Butter zu wenig, ſo bekommt ſie ſehr bald einen talgähnlichen Geruch und einen ranzigen, beißenden Geſchmack und iſt zum friſchen Genuß ganz untauglich, ſo wie ſie auch die Speiſen verdirbt. Wenn ſie geſalzen iſt, giebt man ihr mit dem hölzernen Löffel, nach Belieben, runde oder längliche Formen. Hat man aber hölzerne oder ſteinerne Formen, ſo gießt man eine Weile zuvor, ehe die Butter ausgewaſchen wird, in die hölzernen ſiedendes, in die ſteinernen aber nur heißes Waſſer, gießt es kurz vor dem Gebrauch derſelben heraus und legt die Formen in kaltes Waſſer. Will man ſich deren bedienen, ſo drückt man ein Stück Butter, ſo groß, daß es wohl in den Napf geht, recht feſt hinein, ſtreicht es oben ganz glatt und klopft mit der Hand an den Napf, welchen man über ein Gefäß mit kaltem Waſſer hält, damit die Butter hinein fällt. Hat man nun auf dieſe Weiſe mit der Butter verfahren, bis ſie alle iſt, ſo ſetzt man das Gefäß mit derſelben in den Keller, deckt es zu und läßt ſie ſo etwa eine halbe bis höchſtens ganze Stunde ſtehen, nimmt ſie dann heraus, legt die Stückchen Butter in einen Aſch, Milchtubbe oder Steintopf und verwahrt ſie im Keller.

Hat die Butter keine Farbe, welches im Winter geſchieht, wenn die Kühe mit Stroh gefüttert werden, ſo ſchabt man rothe Mohrrüben rein ab, reibt ſie auf dem Reibeiſen klein, drückt den Saft durch ein reines Läppchen und gießt ihn vor dem Buttern in die Sahne,

Digitized by Google

ſo wird die Butter gelb; auch kann man ſich hierzu des eingekochten Mohrrübenſaftes bedienen.

Wohnt man nahe an einer volkreichen Stadt, ſo iſt es ſehr rathſam, die Milch und Sahne friſch zu verkaufen, weil man dadurch nicht allein viel Zeit erſparen, ſondern auch die Kühe noch einmal ſo hoch nutzen kann, als wenn die Butter und der Käſe verkauft werden. In dieſem Falle iſt es recht vortheilhaft, wenn die Milch geſchwemmt wird, wie dieſes in Sachſen auf mehreren Rittergütern und im ſächſiſchen Erzgebirge gebräuchlich iſt. Sie wird nämlich, gleich nach dem Ausſeihen, in ſteinernen Gefäßen in dazu eingerichtete Waſſerbehälter gebracht, wo das Waſſer immer ab- und zuläuft, oder auch, in großen kupfernen, inwendig verzinnten Keſſeln, in einem beſonders dazu eingerichteten Waſſerhauſe in Waſſertröge geſetzt, in welche ebenfalls beſtändig reines Waſſer fließen und das darin befindliche ablaufen muß. Dergleichen auf gutem reinen Waſſer ſchwimmende Milch iſt nicht allein viel wohlſchmeckender, ſondern bleibt auch länger friſch als ungeſchwemmte, und braucht deswegen blos täglich einmal zu einer feſtgeſetzten Stunde verkauft zu werden, wodurch ſehr viel Zeit gewonnen wird, die doch gewiß in jeder Landwirthſchaft anderwärts recht nützlich verwendet werden kann.

Auch ſelbſt im Winter wird die Milch geſchwemmt, wenn nämlich die Waſſerhäuſer ſo eingerichtet ſind, daß an das Milchgewölbe noch ein anderes Gewölbe, worin ein Ofen ſich befindet, ſtößt. Wird derſelbe im Winter bei großer Kälte geheizt und die in das Milchgewölbe gehende Thüre geöffnet, ſo friert die Milch nicht.

Digitized by Google

Durch das Schwemmen der Milch wird aber auch die Butter viel wohlſchmeckender und dauerhafter, und iſt dadurch die Butter des ſächſiſchen Erzgebirges, welche in Fäßchen weit und breit verſendet wird, ſo berühmt. Die zur Butter beſtimmte Sahne kann im Sommer nach 3 und im Winter nach 4 Tagen abgenommen werden, nur darf ſie nicht länger auf der Milch bleiben, weil ſonſt die Butter an Wohlgeſchmack verlieren würde. Da die Sahne immer noch ſüß iſt, ſo braucht man ſie zum Buttern nicht, wie vorher angegeben, mit friſcher Sahne zu vermiſchen. Bei kalter Witterung wird die Sahne den Tag zuvor abgeſchöpft und in das Milchgewölbe geſetzt oder ein paar Stunden vor dem Buttern in eine warme Stube, nur nicht zu nahe an den Ofen gebracht, weil ſonſt die Butter weich werden würde. Iſt es aber noch kälter, ſo wird den Abend zuvor, ehe gebuttert wird, das Vorgewölbe geheizt, die Sahne hinein geſetzt und den folgenden Tag, nachdem abermals etwas geheizt worden iſt, in der auch daſelbſt befindlichen Buttermaſchine gebuttert.

Im Mai oder Juni, wenn nämlich die Kühe grünes Futter bekommen, iſt die Butter unſtreitig am geſundeſten und wohlſchmeckendſten, weil die Kräuter da noch jung und friſch ſind. Will man nun Butter von ganz vorzüglicher Güte auf die Tafel bringen, ſo vermiſcht man $\frac{1}{2}$ Pfund friſche Butter mit 4 Loth ſüßen, abgeſchälten und zwar, um das Oeligwerden derſelben zu verhindern, mit etwas Zucker auf das feinſte geſtoßenen Mandeln.

Eine Anweiſung zur Bereitung einer ſehr wohl-

Digitized by Google

ſchmeckenden Kräuterbutter iſt unter den Haushaltungs-vortheilen zu finden.

Zum Einlegen der Butter iſt die beſte Zeit im September und Oktober, weil da gewöhnlich Kraut (Weißkohl) und Grünes gefüttert wird, wonach ſich die Butter länger als ein halbes Jahr gut und wohl-ſchmeckend hält. Im Juni, Juli und Auguſt hält ſie ſich auch ſchon ſehr gut, wenn die Kühe blos grünes Futter bekommen. Manche pflegen wohl auch ſchon im Mai Butter einzulegen, in welchem Falle aber Klee und nicht Stroh gefüttert werden darf, weil ſonſt die Butter nicht dauert. Die Butter wird entweder in Steintöpfe, welche zum Hausbedarf am vorzüglichſten ſind, zum Verſenden aber in Fäßchen gelegt. Die erſteren werden zuvor mit heißem, die letzteren aber mit ſiedendem Waſſer ausgebrühet und dann mit kal-tem Waſſer ausgeſpült. Iſt daſſelbe rein abgelaufen, ſo beſtreut man den Boden der Gefäße mit Salz, drückt die Butter ſo feſt als möglich hinein und macht entweder oben mehrere Vertiefungen hinein, damit ſich das Salzwaſſer darin ſammeln kann, welches auch, wenn es nicht hinlänglich iſt, mit etwas friſchem Salz-waſſer ergänzt werden kann, oder ſtreut eine Hand voll Salz darüber. Hierauf deckt man die Gefäße feſt zu, damit keine Luft hinein kommen kann, und ſetzt ſie entweder in ein gutes Gewölbe, in eine trockene, der Sonne nicht ausgeſetzte Kammer oder auch auf einen guten, nicht zu heißen Kornboden. Hat man nun bei Allem die größte Reinlichkeit und Pünktlichkeit beob-achtet, ſo wird ſich die Butter auf die hier angegebe-nen Arten gewiß ſehr lange gut und wohlſchmeckend erhalten.

Digitized by Google

Wünſcht man von eingelegter Butter friſche Tiſchbutter zu haben, ſo knetet man ſie mit ein wenig friſcher Sahne durch und macht nachher Stücken daraus. Will man aber eingelegte Butter für friſche verkaufen, ſo ſchneidet man ſie in Scheiben und legt ſie ins Butterfaß, worin ſo eben gebuttert wird, aber nur nicht eher, als bis die friſche Butter anfängt zu kommen, ſonſt würde die ganze Arbeit umſonſt ſeyn; man kann ein gutes Theil eingelegte Butter dazu thun.

Schmelzbutter bereitet man auf verſchiedene Art von der gewöhnlichen Butter. Sie iſt nichts anders, als eine durch Schmelzen gereinigte Butter, welche ſich deshalb länger hält, als die gemeine; auch fettet ſie beſſer, als dieſe, weil ſie das reinere Oel enthält. Man kann ſie recht gut zu Backwerk und Gemüſen gebrauchen, auch als Oel zum Salat, wenn man etwas davon auf einem warm gemachten Teller zergehen läßt.

Wenn man nun Schmelzbutter machen will, ſo wird zuerſt die Butter rein gewaſchen, auf gelindes Feuer geſetzt, und nachdem ſie zergangen iſt, $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langſam gekocht, worauf man ſie vom Feuer nimmt, ſich ſetzen und abkühlen läßt. Dann klärt man ſie behutſam ab in einen Steintopf, verhütet aber ſorgfältig, daß nicht von der auf dem Boden liegenden Unreinigkeit mit hinein kommt, deckt ſie mit einem darauf paſſenden Deckel feſt zu und hebt ſie an einem trocknen und kühlen Orte auf. Man kann auch zu der Butter $\frac{1}{4}$ Quart Waſſer gießen und dieſelbe über gelindem Kohlenfeuer gut umrühren, wodurch ſie ihren guten Geſchmack behält und ſich

Digitized by Google

nicht vermindert; übrigens verfährt man damit auf beſchriebene Art.

Schmelzbutter kann man auch noch aus eingelegter Butter bereiten. Man ſticht nämlich aus dem Topf, worin die Butter eingelegt iſt, oben ein wenig davon heraus, damit der Topf nicht zu voll bleibe, ſetzt ihn in ein Gefäß, worin warmes Waſſer befindlich iſt, dieſes Gefäß aber über Kohlenfeuer ohne Flamme, läßt die Butter nach und nach ſchmelzen und etwa ein paar Finger breit einkochen; auch muß man den Schaum abnehmen, welchen man hernach mit dem Bodenſatze noch einmal ſchmelzen und zur Geſindeſpeiſe brauchen kann. Wenn die Butter ſo gereinigt iſt, ſo hält man nur ſchwaches Kohlenfeuer darunter, daß ſie anfange zu gerinnen, und ſogleich als das iſt, gießt man ſie in einen andern reinen Steintopf, läßt ſie abkühlen, deckt den Topf feſt zu, oder breitet ein Papier darüber und übergießt daſſelbe mit Wachs. Auf dieſe Art bleibt die Butter wohl ein Jahr friſch und wohlſchmeckend.

Zur Schafbutter wird die Milch gleich nach dem Ausſeihen in einem Keſſel auf das Feuer geſetzt und mit einem hölzernen Spatel gelinde umgerührt. Wenn ſie ziemlich heiß iſt und ſich um den Rand herum dick zeigt, wird ſie vom Feuer genommen, abgeſchäumt, in Milchgefäße gegoſſen und zum Ausſahnen, gewöhnlich auf 2 Tage, hingeſetzt. Aus der abgenommenen Sahne wird alsdann, ganz auf die vorher beſchriebene Art, Butter bereitet. Sie iſt zwar weich, ſchmeckt aber doch gut und kann recht gut in Kuchen gebraucht werden.

Digitized by Google

Von der Käſebereitung.

Von den Käſen haben die im Frühjahr und im Herbſte — im Mai und Juni, ingleichen die im September und Oktober bereiteten, vor denen im Sommer — im Juli und Auguſt — den Vorzug. Jene ſind aromatiſch, fett und wohlſchmeckend, dagegen die zur warmen Jahreszeit bereiteten trocken und weniger von Dauer. Die Fütterung des Graſes von gutem und ſchwerem Boden hat gleichfalls, und zwar das auf niederm, ſchwerem Boden gewachſene, mehr Einfluß auf die Menge und Güte der Käſe, das von hohem, gebirgigen und ſchweren Boden aber auf mehr und geſchmackvollere Butter. Wird die Sahne zeitig von der Milch abgenommen, ſo erhält man mehr und beſſere Käſe, als wenn es ſpäter und tiefer geſchieht. Selbſt heiße und trockne Witterung hat Nachtheil für die Käſebereitung, dagegen eine mäßig warme für die Güte, Menge und Dauer der Butter und Käſe die geeignetſte iſt. Uebrigens muß man bei Kühen, deren Milch hauptſächlich zur Käſebereitung beſtimmt iſt, das Jagen und Erhitzen derſelben auf der Weide vermeiden, wodurch ſich die Milch leicht ſcheidet, was jedoch auf's Buttern, wo die Milch von der Sahne geſchieden werden muß, weniger, als auf die Käſebereitung nachtheilige Folgen hat.

4. Gewöhnlicher Kuh= oder Quark=Käſe.

Aus der dicken Milch, von welcher die Sahne abgenommen iſt, wird Käſe bereitet und dabei auf folgende Weiſe verfahren:

Die geronnene Milch wird, wenn man deren viel hat, in hölzerne Ständer geſchüttet, die unten über

dem Boden mit einem Zapfen verſehen ſind, um die Molken von dem Quark (Käſe) ablaſſen zu können, oder in große ſteinerne Töpfe gethan, davon es ſolche giebt, die unten ein Zapfloch, mit einem hölzernen Pfropf verſehen, haben. Um die Abſonderung der Molken von dem Quarke (Käſe) zu bewirken, ſtellt man die mit der dicken Milch angefüllten Gefäße am beſten an einen heißen Ofen oder auf den Feuerherd, in einiger Entfernung von dem Feuer. Iſt nun der Quark (Käſe) gut aufgetreten, ſo werden die Molken abgezapft und derſelbe in einen weißen leinenen Beutel geſchüttet, derſelbe zugebunden, auf eine dazu gehörige kleine hölzerne Leiter oder in eine ſogenannte Quark- oder Käſequetſche gelegt, ein Bretchen darauf gedeckt und anfänglich leicht, dann aber mit mehreren Gewichten oder Steinen beſchwert, bis die Molken alle von dem Quarke (Käſe) abgelaufen ſind. Hierauf wird dieſelbe in ein Gefäß geſchüttet und was man davon nicht friſch zu verbrauchen denkt, mit Salz und Kümmel gut durchknetet und davon längliche oder runde Käſe, vermittelſt des Ballens in den über einander gehaltenen Händen geformt. Wünſcht man die Käſe gelblich zu haben, ſo darf man nur etwas zerriebenen Safran in die geronnene Milch miſchen. Den Quark oder friſchen Käſe, welcher beim Verkauf mit einem kleinen Näpfchen ausgemeſſen wird, rührt man zum Eſſen mit ſüßer Sahne oder Milch an.

Will man den Quark (Käſe) nicht preſſen, ſo bedient man ſich der ſogenannten Käſe-Rinnen, in welche man ihn mit einem Durchſchlag ſchüttet, wenn er recht aufgetreten iſt und die Molken davon abgezapft ſind. Iſt er vollends ausgelaufen, ſo wird er

in Stücke geſchnitten und die zum Trocknen beſtimmten Stücke mit Salz beſtreut. Man kann auch, wenn die Käſe getrocknet werden ſollen, beim Einbringen des Quarkes in die Käſerinnen, ſchichtweiſe Salz und Kümmel dazwiſchen ſtreuen, und zuletzt noch eine Lage Salz oben darauf.

Man hat auch noch mehrere Arten, die Milch zu Quark (Käſe) zu machen; man ſchüttet z. B. die dicke Milch in einen Keſſel, ſetzt ihn auf gelindes Feuer, rührt ſie mit einem hölzernen Rührſcheit, im Anfange langſam, um, damit ſie allerwärts von der Wärme durchdrungen werde. Oder: man gießt in jedes Milchgefäß nach und nach etwas heißes Waſſer, rührt es mit der Milch unter einander und deckt das Gefäß zu. Die erſte Methode aber iſt den beiden letztern deshalb vorzuziehen, weil bei dieſen der Käſe leicht bröcklig wird und durch das Waſſer an Kraft und Geſchmack verliert.

Die zum Trocknen beſtimmten Käſe bringt man in die Käſekörbe oder in eigens dazu eingerichtete Käſekammern auf Horden, welche dünn mit Stroh belegt ſind, wo man ſie oft umwenden und nachſehen muß, daß ſie nicht zu hart werden.

Die Käſe, welche man am erſten zu verbrauchen denkt, können etwas weniger getrocknet werden, als die zur längern Dauer beſtimmt ſind. Sollte man bemerken, daß ſich Fliegen oder anderes Ungeziefer darauf geſetzt hätte, ſo müſſen ſie ſorgfältig abgeputzt werden, damit keine Maden daraus entſtehen. Nicht unrecht iſt es, wenn die Käſekörbe oder die Oeffnungen der Käſekammern mit Fliegengaze oder Marly verkleidet ſind, wodurch allem Ungeziefer der Zugang

Digitized by Google

verwehrt wird. Im Winter muß man die Käſe in einer warmen Stube bereiten und trocknen laſſen, damit ſie nicht frieren, wodurch ſie ſehr verlieren würden. Jedoch darf man ſie auch nicht zu nahe am Ofen trocknen laſſen, weil ſie ſonſt berſten würden.

Die getrockneten Käſe legt man in Töpfe oder Fäſſer, wickelt Weißkohlblätter darum, deckt ſie feſt zu, reinigt und packt ſie zuweilen um und verſpeiſt ſie nach und nach. Angeſchnittene Käſe kann man ebenfalls mit friſchen Weißkohlblättern belegen. Man kann auch auf den Boden der Gefäße etwas grünes Vogelkraut ſtreuen, welches im Sommer häufig in Gärten wächſt, und dann die Käſe mit benanntem Kraute ſchichtweiſe einlegen, bis die Gefäße angefüllt ſind.

Um die Käſe zu verfeinern, ſie gelb und ſcharf zu machen, bringt man ſie an kühle Orte, bedeckt ſie mit Weinhefen, oder mit Leinwand, die in Eſſig getränkt worden, oder man reibt ſie mit Schmelzbutter, auch kann man ſie in Neſſeln, Kreſſe und angefeuchtetes, feines Heu legen. Die getrockneten Käſe werden auch häufig mit Bier oder warm gemachten Molken gewaſchen und dann in Steintöpfe, Fäßchen oder große ſteinerne Näpfe, eine Schicht auf die andere gelegt. Während des Einlegens muß das Waſchen von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Manche ſetzen auch die mit ſo gewaſchenen Käſen eingelegten Gefäße in die Scheune tief in das Haferſtroh hinein, damit durch deſſen Ausdünſtung dem Käſe ein guter Geſchmack mitgetheilt werde.

Hat man blos einen oder nur wenige Käſe, ſo wäſcht man ſie mit Bier, ſchlägt den einzelnen oder

einige über einander gelegt, in ein mit Bier benetztes Läppchen ein und wiederholt das Waſchen und Benetzen alle 2 Tage. Auf dieſe Art behandelt werden die Käſe nicht nur bald weich, ſondern auch recht wohlſchmeckend.

Sind die Käſe zu alt, hart und ausgetrocknet, ſo kocht man Haferſtroh, legt dieſelben hinein, wenn es noch ziemlich heiß iſt, und packt ſie dicht auf einander in ein Gefäß; ſie werden durch dieſe Behandlung in 8—14 Tagen wieder gelb, weich und wohlſchmeckend; auch kann man ſich hierzu des Seiheſtrohes bedienen, welches vom Bierbrauen bleibt. Eine Miſchung von gereinigter Potaſche mit gutem Wein, worin man Leinwand tränkt, die Käſe damit umſchlägt und dann in den Keller bringt, iſt vorzüglich zu empfehlen, um allzutrockne und verdorbene Käſe wieder herzuſtellen, und auch um gute Käſe zu verbeſſern.

Um die Maden von den Käſen abzuhalten, iſt das ſicherſte Mittel, daß man ſie zu einer Tageszeit verfertigt, wo man die Näherung der Schmeißfliegen nicht zu befürchten hat, alſo des Morgens recht früh; ferner, daß man die Käſekörbe und Käſehorden möglichſt rein zu halten ſuche, ſie mit Hopfen oder Wermuth abreibe und die Käſe ſelbſt mit Johanniskraut, Birkenlaub, Hopfen u. dergl. bedecke, oder ſie mit Salzwaſſer beſprenge, das man mit Pfeffer oder Senf geſotten hat. Beſtreuet man die kleinen Handkäſe, bevor man ſie in Töpfe zum Aufbewahren legt, mit etwas Pfeffer, taucht ſie in Eſſig und läßt ſie ſo abtrocknen, ſo kommen weder Milben noch Maden daran. Auch bleiben die Käſe vor Maden verwahrt, wenn man

Digitized by Google

man einen reinen, in Branntwein getauchten und wieder ausgedrückten Lappen über die Gefäße bindet, worin Käſe eingelegt worden ſind, und dieſen zuweilen wieder mit Branntwein anfriſcht.

Noch iſt ein Vortheil bei Aufbewahrung der Käſe, nämlich, daß dieß weder an einem allzu trocknen, noch feuchten Orte geſchehe; im erſten Falle werden ſie zu hart und trocken, im letzteren aber gehen ſie leicht in Fäulniß über.

6. Gute Kuhkäſe auf verſchiedene Art zu bereiten.

Zur Bereitung der Süßmilchkäſe iſt Kälberlab erforderlich, um die Milch gerinnen zu machen. Die nöthige Vorrichtung des Kälbermagens iſt beim Einſchlachten der Kälber beſchrieben.

Um die Milch von 5 Kühen gerinnen zu machen, iſt ein Stück Lab von der Größe eines Zolls hinreichend. Zu viel Lab macht die Käſe weich, ranzig und ſcharf, deswegen man dabei die nöthige Vorſicht anwenden muß, welche die Erfahrung lehrt. Der Lab wird des Abends vor dem Käſemachen in warmen Waſſer erweicht und das darauf geſtandene Waſſer am folgenden Morgen abgeſeihet und als Scheidungsmittel in die Milch geſchüttet. Manche thun auch Roſenblätter oder Muskatenblumen zum Lab, um dem Käſe dadurch einen guten Geſchmack zu geben.

In heißer Jahreszeit hat man nicht nöthig, die Milch zu erwärmen, ſondern man nimmt ſie, ſo wie ſie von der Kuh kommt; ſonſt aber darf der Wärmegrad nur von der Art ſeyn, daß man den Arm darin leiden kann. Beſſer iſt es, die Milch nicht unmittelbar über dem Feuer, ſondern blos durch Zugießen

warmen Waſſers zu erwärmen. In 1 oder 2 Stunden nach geſchehener Erwärmung und Labzuſatz erfolgt das Gerinnen der Milch, und während dieſer Zeit deckt man ſie zu, ſchneidet aber auch ein Kreuz in die zuſammengezogene Milch, in welchem Zuſtande ſie noch eine Zeit lang ſtehen bleibt. Durch ein paar Hände voll Salz, die man noch vor Anwendung des Labs hinein wirft, wird das Gerinnen befördert.

Eben ſowohl als friſch gemolkene, kann man auch halb oder ganz abgeſahnte, jedoch noch ſüße Milch laben, wenn man ſie auf die beſchriebene Art erwärmt. Iſt die Milch geronnen, ſo nimmt man die Käſemaſſe mit dem Durchſchlage aus dem Gefäße und bringt ſie in thönerne oder hölzerne Käſeformen, welche im Boden und an den Seitenwänden mit vielen kleinen Löchern verſehen ſind. Nun bleiben die Formen 1 Stunde ſtehen, damit die Molken ablaufen können, und werden dann umgekehrt, damit auch die übrigen Molken ſich abziehen können, worauf nun die Formen nebſt dem darin enthaltenen Käſe auf hölzerne Röſte in einen luftigen Keller geſetzt werden.

Sind die Käſe auf den Röſten gehörig erhärtet, ſo werden ſie aus den Formen herausgenommen und dann um den zweiten oder dritten Tag jeder für ſich, mit einer kleinen Hand voll Salz auf allen Seiten wohl eingerieben. Salzt man die Käſe von ganz guter Milch zu früh, ſo fallen ſie oft aus einander. Ganz magere Käſe werden nur wenig geſalzen. Sind die Käſe im Keller etwas weiter ausgetrocknet, ſo werden ſie auf mit Stroh belegte Horden zum fernern Austrocknen gelegt. Die fetten werden zu dem Behuf in eine Käſekammer, die magern hingegen an ei-

Digitized by Google

nen weniger luftigen Ort gebracht, wo ſie alle 2—3 Tage einmal mit Bier oder Waſſer (ohne Salz) gewaſchen werden.

Sollen jene Käſe, beſonders die magern, durch und durch weich, gelb und fett werden, ſo benetzt man ſie mit jungem Biere oder bringt Bierhefen darauf und legt auch wohl, wenn ſie ſehr mager ſind, 2—4 Käſe über einander.

Die magern Käſe braucht man auch zu Speiſen und Kuchen, nur werden ſie dazu nicht gewaſchen, noch angefeuchtet, ſondern müſſen ganz trocken ſeyn, weßhalb ſie, gleich nach dem Ablaufen, in die Käſekammer gebracht werden können.

Will man Kräuterkäſe bereiten, ſo kann man, beim Einfüllen der Käſemaſſe in die Formen, getrockneten und pulveriſirten Feldkümmel, Krauſemünze u. dergl. ähnliche Kräuter, auch Fliederblüthen, dazwiſchen ſtreuen.

6. Kartoffelkäſe.

Dieſer wird auf folgende Weiſe bereitet: Man ſucht von der rothen oder weißen Sorte die beſten und größten Kartoffeln aus und kocht ſie entweder im Dampfe, wie unter den Haushaltungsvortheilen zu finden iſt, oder in Waſſer weich, jedoch dürfen ſie im letztern Falle nicht aufſpringen, damit ſie nicht an Kraft verlieren. Nachdem ſie abgeſchält und erkaltet ſind, reibt man ſie auf dem Reibeiſen fein. Von dieſen geriebenen Kartoffeln können nun durch Zuſatz dicker, von den Molken geſchiedener oder gelabter Kuhmilch drei, in Anſehung der Güte verſchiedene, Arten von Käſe verfertigt werden. Doch darf man die Milch

Digitized by Google

nicht zu heiß laben oder dick machen, weil die Käſe ſonſt ſpröde werden und berſten.

Zu den beiden erſten Arten nimmt man, nach dem Gewicht, entweder 4 Theile Kartoffeln und 2 Theile dicke Milch oder 3 Theile Kartoffeln und 2 Theile Milch, welches alles dann gehörig geſalzen, nach Belieben mit Kümmel vermiſcht und wohl durchgeknetet wird. Hierauf werden beide Arten zugedeckt und bleiben im Winter 3—4 Tage, im Sommer aber nur 2—3 Tage, ſtehen. Nach Verlauf dieſer Zeit knetet man alles noch einmal ſtark unter einander, füllt damit die Käſeformen völlig an und läßt durch die darin befindlichen Oeffnungen die überflüſſige Feuchtigkeit ablaufen. Sie bleiben, nach Beſchaffenheit der Witterung, einige Tage in den Formen ſtehen. Hernach legt man die Käſe auf ein Bret und läßt ſie in gelinder Wärme vollends austrocknen, aber nicht an der Sonne oder am heißen Ofen, weil ſie ſonſt aufſpringen. Sollten ſie aber dennoch aufſpringen, ſo darf man ſie nur mit etwas Bier beſprengen oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Sahne gemengt wird, beſtreichen und ſie ferner abtrocknen.

Alsdann legt man die Käſe nach Nro. 4 mit grünem Vogelkraut ein und läßt ſie ſo 14 Tage und noch länger ſtehen, denn je älter ſie werden, deſto beſſer.

Zu der dritten Art dieſer Käſe, welche vorzüglich ſchmackhaft iſt, wird ein Theil Kartoffeln und 3 Theile Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch genommen und beides auf beſchriebene Art unter einander geknetet. Nachdem die Maſſe, ebenfalls zugedeckt, 3—4 Tage

geſtanden hat, wird von derſelben eine daumendicke Lage in die Käſeformen gemacht, etwas Fliederblüthe oder Kümmel, mit Muskatenblumen vermengt, darüber geſtreut und ſodann friſche Butter, einer wälſchen Nuß groß, mit einem Löffel darüber gedrückt. Hierauf folgt eine neue Lage der Käſemaſſe, und auf dieſe die zwei andern Zuthaten und ſo fort, bis die Käſeformen angefüllt ſind. Zuletzt verfährt man eben ſo, wie bei den vorigen Käſearten. Wenn dieſer Käſe alt wird, übertrifft er den holländiſchen weit, wie denn auch die vorhergehenden Arten ſich von gemeinen Käſen nicht unterſcheiden laſſen. Sie haben aber alle vor den gemeinen Käſen darin noch einen Vorzug, daß nicht allein in denſelben ſich keine Maden erzeugen, ſondern daß ſie auch Jahr und Tag gut bleiben und je älter je beſſer werden. Uebrigens müſſen ſie an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

7. Ziegenkäſe.

Die ſüße, nicht abgeſahnte Ziegenmilch, welche man auch zur Hälfte mit ſüßer, guter Kuhmilch vermiſchen kann, wird ebenfalls gelabt. Nachdem die Milch ſich gehörig zuſammengezogen hat, nimmt man nach und nach etwas davon in einen Durchſchlag, damit die meiſten Molken daraus ablaufen, ſtreut auf den im Durchſchlage gebliebenen Käſe jedes Mal etwas reinen Kümmel und füllt damit die Käſeformen an. Nachdem die Molken abgelaufen ſind, kehrt man die Formen um, damit die übrigen Molken ſich abziehen können, und nimmt ſie dann ab. Den andern Tag reibt man die Käſe auf allen Seiten mit Salz ein und bringt ſie zum Trocknen in die Käſekörbe oder

Digitized by Google

Käſekammern. Sie können alsdann eben ſo wie der gewöhnliche Kuh- oder Quarkkäſe eingelegt werden.

Nimmt man zu 2 Theilen abgenommener, ſüßer Kuhmilch 1 Theil Ziegenmilch und verfährt mit Weglaſſung des Kümmels übrigens ganz auf vorher beſchriebene Weiſe, ſo läßt ſich dieſer Käſe ſehr gut zu Speiſen und Kuchen verwenden, doch darf er zu dieſem Behuf nicht eingelegt werden.

Manche pflegen auch mit dem Kümmel das Salz unter die Käſe zu mengen, in welchem Falle ſie damit nicht eingerieben werden.

8. Schafkäſe.

Dieſer wird ebenfalls gelabt und damit folgendermaßen verfahren: Es wird etwas Waſſer zum Sieden gebracht und ſcharf geſalzen, wenn es verkühlt iſt, der Magen hinein gelegt und hernach einige Löffel voll davon unter die Milch gegoſſen. Das Zurückgebliebene wird mit dem Magen zu einem künftigen Male aufgehoben und das, was von dem geſalzenen Käſe abläuft, hinzu gegoſſen.

Die eigentliche Verfertigung des Käſes geſchieht auf folgende Art: die nach Nro. 3. dieſes Theils behandelte und abgeſahnte Schafmilch, welche aber ja nicht dick ſeyn darf, wird in einem Keſſel warm gemacht, dann mit dem Labe wohl unter einander gemengt und ſo lange hingeſtellt, bis ſie ſich zuſammengezogen hat. Will man den Käſe wohlſchmeckender haben, ſo nimmt man ſchon am andern Tage die Sahne von der am Abend zuvor gemolkenen und ebenfalls warm gemachten Milch ab und verfährt dann auf die beſchriebene Weiſe. Sollte man aber bei großer Hitze fürchten, daß die abgeſahnte Milch

Digitized by Google

durch das Warmmachen ſauer werden möchte, wodurch die Käſe an Güte verlieren würden, ſo kann man etwas von der friſch gemolkenen ſcharf warm machen und unter die andere rühren.

Der Schafkäſe wird eben ſo wie der Ziegenkäſe mit dem Durchſchlage heraus genommen, mit Kümmel oder Muskatenblumen beſtreut und damit übrigens ganz wie bei dem Ziegenkäſe verfahren.

Dritter Abſchnitt.

Vom Einſchlachten, Einpökeln und Räuchern aller Fleiſcharten, zahmen Viehes und Wildprets, zahmen und wilden Geflügels und mehrerer Fiſche.

9. Vom Einſchlachten, Einpökeln und Räuchern des Rindviehes.

Daß das zum Schlachten beſtimmte Vieh mit gutem Futter fett gemäſtet, vollkommen geſund und nicht ſehr alt ſeyn müſſe, iſt wohl eben ſo bekannt, als daß das Einſchlachten ſelbſt am häufigſten und beſten im Herbſt und Winter geſchehe. Den Tag nachher läßt man das Rind in große, mittlere und kleine Stücke hauen, reibt dieſelben gut mit unter einander gemiſchtem Salze und Salpeter ein, beſtreut den Boden mehrerer reiner, eichener und wohl ausgebrüheter Fäßchen oder Schraubenfäſſer mit Salz und

packt das Fleiſch mit einigen Lorbeerblättern ſo feſt ein, daß nirgends eine Lücke in dem Fleiſchfaſſe ſeyn könne. Deswegen muß man bei jeder Fleiſchlage zuerſt die Wände des Fleiſchfaſſes belegen, und zwar ſolche Stücken Fleiſch dazu wählen, die keine Knochen, oder doch wenigſtens nicht ſolche haben, daß ſie das genaue Anſchließen und Herumbeugen an der Wand verhindern ſollten. Es darf aber durchaus kein Knochen das Holz des Faſſes irgendwo berühren, indem dadurch Lücken entſtehen, die durch kein Preſſen und Schrauben ausgefüllt werden können. Die Knochen eines Stück Fleiſches müſſen nach der Mitte des Faſſes zugekehrt und derbes Fleiſch dagegen gelegt werden, daß es ſich den Knochen an- und einfügen könne. Hat man nun ſo die Wand des Gefäßes rund herum bekleidet, ſo muß man in der Mitte dieſer Bekleidung andre Stücken Fleiſch einpreſſen, und wo ſie nicht zuſammentreffen, kleinere Stücken Fleiſch auf's allergenaueſte hineindrücken, ſo, daß die ganze Lage auf ihrer Oberfläche ſo ziemlich gerade ſeyn könne. Auf die erſte Lage wird nun die zweite u. ſ. f. auf gleiche Weiſe gepackt und wenn ſie fertig iſt, mit den Händen auf die untere Lage recht feſt hernieder gedrückt. Die Halsſtücken aber ſo wie das ſehr knochige Fleiſch, welches ſich nicht ſo gut hält, wie das ohne Knochen, müſſen vorzüglich gut mit Salz eingerieben und in ein Faß beſonders gepackt werden. Will man den Geſchmack des Fleiſches erhöhen, ſo ſtreut man getrockneten Rosmarin, Baſilikum und Thymian, Wachholderbeeren, engliſch Gewürz, Nelken und Pfeffer, alles grob geſtoßen, dazwiſchen. Auf einen Zentner Fleiſch kann man 6 Pfund Salz und 2 Loth fein geſtoßenen

Salpeter rechnen; ehe letzterer aber geſtoßen und mit dem Salze vermengt wird, muß beides an dem Ofen getrocknet werden. Hat man nun das Fleiſch auf die beſchriebene Art eingelegt und recht eingepreßt, ſo läßt man die Fäßchen mit dem Boden, welcher mit einer Oeffnung zum Herausnehmen des Fleiſches verſehen iſt, von einem Böttcher zuſpünden. Die Oeffnung ſchlägt man mit einem in dieſelbe genau einpaſſenden Bretchen oder Spunde feſt zu, daß keine Lake auslaufen könne, ſtopft zwiſchen die Ritzen Werg und gießt noch Pech darüber. Nun kann man noch ein Querholz darüber befeſtigen, welches durch zwei länger eingeſetzte Dauben gehen muß, worin Löcher ſind, und die Fäßchen zuſchließen. Zum Nachgießen der Salzlake kann man noch ein kleines, rundes Loch einbohren, und ſolches mit einem wohl paſſenden Korkſtöpſel verwahren. Die Fäßchen müſſen anfänglich täglich ein oder zwei Mal umgekehrt werden, oder, um es bequemer zu haben, legt man ſie auf die runde Seite und rollt das unterſte zu oberſt. Nach 4 Wochen kann dieſes wöchentlich nur einige Male geſchehen. Auf ſolche Art behandelt erhält ſich das im Herbſte eingelegte Pökelfleiſch bis nach der Ernte friſch und wohlſchmeckend, wenn man zuletzt noch die alte Lake abgießt und neue hinzuthut.

Hat man das Fleiſch in Schraubenfäſſer gelegt, welche man freilich nicht umkehren kann, ſo müſſen dieſelben anfänglich oft etwas nachgeſchraubt werden. Auch muß man bald nachſehen, ob die Salzlake über das Fleiſch gehet, und im entgegengeſetzten Falle etwas abgeſottenes, ſcharf geſalzenes und wieder erkaltetes Waſſer dazu gießen.

Sollte man genöthigt ſeyn, etwas Fleiſch in offene Fäſſer oder Wannen einzuſalzen, (welche Methode aber nicht zu empfehlen iſt), ſo muß es mit einem Deckel und großen Steinen beſchwert werden. Auch darf man nicht unterlaſſen, das Fleiſch anfänglich alle Tage Stück für Stück umzulegen und mittelſt eines großen Löffels oder kleinen Töpfchens, mit der Salzlake zu begießen und ſpäterhin dieſes alle 3 oder 4 Tage zu wiederholen.

Geſchiehet das Einſchlachten im Winter bei großer Kälte, ſo muß man ſuchen, das Fleiſch, ſowohl vor als nach dem Einpökeln, vor dem Gefrieren zu bewahren und daſſelbe deswegen entweder eine Zeit lang an einen temperirten Ort oder ſogleich in den Keller bringen.

Das zum Räuchern beſtimmte Rindfleiſch wird ganz auf die beſchriebene Art eingeſalzen, nur darf es nicht länger als höchſtens 3 Wochen im Pökel bleiben, worauf es in den Schornſtein, und zwar, weil es leicht holzig und trocken wird, etwas höher als anderes Fleiſch aufzuhängen iſt, damit es zugleich von der Luft getrocknet werde.

Zum Räuchern des Rindfleiſches taugen zwar alle Stücke, allein man nimmt hierzu theils die Rippenſtücke, theils aber auch die Bruſtſtücke, wiewohl letztere auch aus dem Pökel ſehr gut ſchmecken. Will man aber die letzteren räuchern, ſo trocknet man die daran befindliche Salzlake gut ab, beklebt die Seiten, welche geſchnitten worden ſind, mit Mehlkleiſter auf Papier beſtrichen, nähet die Fleiſchſtücke, damit ſie nicht zu trocken werden, in einfache grobe Leinwand

Digitized by Google

und hänget ſie dann auf 3 — 4 Wochen in gelinden Rauch.

Will man Rindfleiſch räuchern, daß es dem Hamburger ganz gleich kommt, ſo nimmt man dazu ein recht ſchönes und fettes Stück, bringt daſſelbe mit ſiedendem Waſſer an das Feuer und nimmt es, ſobald es zu kochen anfängt, wieder heraus. Es wird hierauf mit Salz und Salpeter gut eingerieben und im Winter, ſo eingeſalzen, 24 Stunden an einen warmen Ofen geſetzt. Nach Verlauf dieſer Zeit umwickelt man es mit Papier und hängt es in den Rauch, nur darf es nicht zu lange räuchern, damit es nicht trokken und holzig wird.

Die Rindszunge wird, wenn man ſie nicht friſch verſpeiſen will, mit Salz und Salpeter eingerieben. Nachdem ſie ſo 3 Wochen gelegen hat, während welcher Zeit ſie oft umgewendet werden muß, hängt man ſie auf 8 oder 10 Tage in den Rauch. Zum Gebrauch wird ſie erſt eine Nacht in kaltem Waſſer eingeweicht, eben auch mit kaltem Waſſer an das Feuer gebracht und ſo weich gekocht. Auch aus dem Pökel gekocht iſt ſie ſehr wohlſchmeckend.

Die Kaldaunen müſſen zuerſt von dem Fleiſcher oder Schlächter auf das ſorgfältigſte gereinigt werden; ſodann bringt man die, welche nicht ſogleich friſch verſpeiſt werden ſollen, in friſches Waſſer, wäſcht ſie darin rein aus, wiederholt dieſes des Tages einige Mal und fährt mit dem Abgießen des Waſſers, ſo wie mit dem jedesmaligen Auswaſchen der Kaldaunen, ſo lange fort, bis das Waſſer ganz klar abläuft und keinen Geruch davon hat. Nunmehr ſchneidet man ſie in kleine Stücke, damit ſie das Salz recht annehmen,

Digitized by Google

reibt jedes Stück hinlänglich mit Salz ein, legt ſie dann in ein beſonderes hierzu beſtimmtes Fäßchen, beſtreut noch jede Schicht mit Salz, belegt ſie mit einem in das Fäßchen paſſenden Deckel und beſchwert ſie mit Steinen, damit ſie ſich etwas zuſammenſetzen und die Salzlake darüber wegſtehe. Man bringt hierauf das Gefäß mit den Kaldaunen in einen Keller oder andern kühlen Ort und verſpeiſt ſie ſo nach und nach. Da bei dem Einſalzen der Kaldaunen das Salz nicht geſpart werden darf, ſo müſſen ſie vor dem jedesmaligen Kochen eine Nacht eingewäſſert werden, damit ſie das überflüſſige Salz verlieren. Wenn ſie eine Weile gekocht haben, gießt man das Waſſer davon rein ab und wieder reines, ſiedendes Waſſer darauf, worin man ſie gar kochen läßt.

Herz, Leber, Lunge und Nieren müſſen friſch und bald gekocht werden, weil dieſe Theile der Fäulniß nicht lange widerſtehen.

Zu Anwendung des Kopfs und der Füße iſt bereits im erſten Theile dieſes Buchs, in Nro. 724. und 761., Anleitung gegeben worden.

Der Talg wird entweder ausgebraten oder auf einem luftigen Boden aufgehangen und getrocknet und ſodann zum Lichteziehen oder Seifekochen angewendet, der Nierentalg aber wird beſonders ausgebraten und zum Schmalzen der Speiſen gebraucht.

Die Haut wird entweder gleich verkauft oder zum Trocknen auf einen Boden gehangen und ausgeſpeilert. Sie erhält mehr Werth, wenn ſie, beim Ausſchlachten, zugleich mit vom Kopfe abgezogen wird.

Digitized by Google

10. Vom Einſchlachten und Räuchern der Kälber, wie auch von der Zurichtung des Kälbermagens zum Laben der Käſe.

Die Kälber werden zwar öfters geſchlachtet, wenn ſie 14 Tage alt ſind, allein von ganz vorzüglicher Güte bekommt man ſie, wenn ſie 3 Wochen lang ſaugen und noch überdies, wie unter den Haushaltungsvortheilen zu finden iſt, gemäſtet werden. Die Brüſte und Keulen kann man ebenfalls, aber beſonders, einſalzen, nur dürfen ſie nicht länger als 14 Tage im Pökel bleiben, worauf man ſie nur ganz gelinde räuchern läßt, damit ſie nicht trocken und unſchmackhaft werden. Aus derſelben Urſache kann man auch geräuchertes Kalbfleiſch nicht ſo lange aufbewahren, als geräuchertes Schweinefleiſch. Beides kann man zuſammen kochen und auch ſo eſſen, wodurch erſteres, da es mager iſt, noch an Geſchmack gewinnt.

Der Magen der Kälber wird zum Laben der Käſe gebraucht, wenn er keine Flecken und farbigen Punkte hat, welche einen krankhaften Zuſtand verrathen, und damit folgendermaßen verfahren: ſobald das Kalb geſchlachtet iſt, reinigt und wäſcht man ihn und den daran ſitzenden kleinen Magen oder Rogen nebſt dem darin enthaltenen Kern (d. i. der darin enthaltenen Milch), legt den Kern auf einen Teller, thut eine kleine Hand voll Salz hinzu und läßt ihn dann eine oder zwei Stunden ſtehen. Auch in den Magen ſelbſt wird eine Hand voll Salz gegeben und ſolcher damit in- und auswendig gerieben. Hierauf wird nun der Kern nebſt dem Salz wieder in den Magen gebracht, noch etwas Salz hinzu gegeben, dann der Magen zugebunden und in einen Schornſtein zum

Räuchern aufgehangen. Iſt er ganz ſchwach geräuchert, ſo hängt man ihn auf dem Boden, oder in einer luftigen Kammer auf. Der ſo bereitete Magen iſt nun geſchickt, das Lab daraus zu bereiten.

Mit dem Felle wird eben ſo verfahren, wie in voriger Nummer geſagt worden iſt.

11. Vom Einſchlachten und Räuchern der Schöpſe, nebſt einer Anweiſung, die Zungen derſelben auf eine ſehr ſchmackhafte Art zu räuchern.

Zum Schlachten nimmt man gewöhnlich recht fette, nicht zu alte Schöpſe. Das Fleiſch derſelben, ſo wie auch Lammfleiſch, kann auf die nämliche Art, wie das Kalbfleiſch, eingeſalzen und geräuchert werden; auch darf man es nicht zu lange aufbewahren, weil es ſonſt einen ranzigen Geſchmack bekommt. Es muß aber für ſich allein gekocht werden.

Den Zungen ziehet man, nachdem ſie mit ſiedendem Waſſer abgebrühet worden, die Haut ab und reibt ſie gut mit Salz und Salpeter ein. Wenn ſie 6 Tage im Salze gelegen haben, ſo ſtopft man ſie recht feſt, nebſt fein geſtoßenem Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Thymian, Baſilikum, Rosmarin, Salbei, Peterſilie und Majoran, in weite Schweinsdärme, bindet ſie zu, legt ſie noch einige Tage in die Salzlake und hänget ſie dann auf 14 Tage in den Rauch. Hernach kann man ſie in die Luft hängen und lange aufbewahren. Will man ſie gebrauchen, ſo nimmt man ſie aus den Därmen, kocht ſie in Waſſer, wozu man noch, nach Belieben, einige Scheiben kleiner Zwiebeln und etwas rothen Wein thun kann, langſam gar und giebt ſie als Beilagen zu Gemüſen.

Digitized by Google

Der Talg der Schöpſe wird zum Lichtegießen gebraucht; iſt er friſch, ſo kann vom Nierentalge etwas an die Zugemüſe genommen werden.

12. Vom Einſchlachten und Räuchern der Schweine.

Kauft man ſich gleich gemäſtete Schweine, ſo hat man beim Einkauf derſelben dahin zu ſehen, daß ſie nicht mit Branntweinſpülig gemäſtet ſind, welches ein aufgeſchwämmtes Fleiſch giebt. Mit Körnern, vorzüglich aber mit Erbſen gemäſtet, ſind ſie am beſten. Wenn das Schwein von einem andern Orte geholt wird, ſo läßt man es über Nacht ruhen und erſt am folgenden Tage ſchlachten. Befinden ſich in der Leber Geſchwüre und Eiterbeulen, ſo muß man ſie ganz wegwerfen, wenige Finnen aber im Fleiſche ſchaden nicht. Hat man das Schwein, nach dem gehörigen Verkühlen, in Stücke zerhauen, ſo verfährt man damit ganz wie bei dem Rindfleiſche, nur daß hierbei etwas mehr Salz und Salpeter angewendet werden muß und Gewürz und Kräuter wegbleiben. Auch werden die Schinken noch außerdem unten am Beinknochen, wo man das Fleiſch vom Knochen etwas trennt, ſo wie auch an dem Orte, wo der Schlußknochen heraus gelöſt worden, mit Salz, welches man noch mit Salpeter, geſtoßenem Pfeffer und Nelken vermiſcht hat, recht gut eingerieben. Daſſelbe muß auch an den Knochen der Schulterblätter geſchehen. Die Schinken und Schulterblätter werden zuerſt in ein Schraubenfaß oder, in Ermangelung deſſen, in ein weites Faß gebracht, deſſen Boden zuvor mit Salz beſtreut worden iſt, und dann die Speckſeiten darauf gelegt. Das übrige Fleiſch und Geknöchle muß oben

auf kommen, damit es, wenn davon Gebrauch gemacht werden ſoll, mit leichter Mühe heraus genommen werden könne. Hat man nun alles ſo dicht und feſt als möglich eingepackt, ſo wird das Faß zugeſchraubt oder mit einem hölzernen Deckel verſehen und mit Steinen beſchwert. Im erſtern Falle darf man das öftere Nachſchrauben und im letztern das fleißige Umlegen des Fleiſches, wie es beim Rindfleiſch angegeben worden iſt, nicht unterlaſſen. Eben ſo darf es dem Fleiſche nicht an der gehörigen Salzlake fehlen. Die Speckſeiten bleiben 3 Wochen, die Schinken und Schulterblätter aber 4 Wochen in der Salzlake und werden alsdann in den Rauch gehangen. Sollen die Schinken recht ſaftig und ſchmackhaft bleiben, auch eine angenehme Farbe erhalten, ſo wälzt man ſie, vor dem Aufhängen in den Rauch, ſo wie ſie aus dem Salze kommen, von allen Seiten in Weizenkleie herum.

Viele Leute haben die Gewohnheit, das zum Räuchern beſtimmte Schweinefleiſch vermittelſt zweier Einſchnitte in die Schwarte, an derſelben aufzuhängen; allein dieſes iſt gar ſehr zu tadeln und davor zu warnen, weil bei einer ausgebrochenen Feuersbrunſt das Fleiſch, wenn es nicht noch abgenommen werden kann, in die Luft fliegt und ſelbſt in weiten Entfernungen Schaden anrichtet. Ziehet man aber noch Bindfaden durch die abgelöſte Schwarte und hänget das Fleiſch an demſelben auf, ſo fällt es, weil derſelbe ſchnell verbrennt, aus dem Schornſteine in die Küche herab.

Die Schweinszungen können, wenn man ſie nicht zu den Würſten nehmen will, eben ſo wie die Schöpszungen geräuchert und verbraucht werden.

Der

Der Schmeer wird alsbald in Würfel geſchnitten und mit einigen Borsdorfer-Aepfeln, einer Zwiebel, die man mit ein paar Nelken beſtecken kann, und etwas Salz ausgebraten. Iſt das Fett helle, ſo ſchöpft man es ab und gießt es durch einen Durchſchlag in Steintöpfe, welche man, nach völligem Erkalten des Fettes, feſt zudeckt. Es hält ſich, auf dieſe Art behandelt, ſehr lange gut. Wie Schmeer zu Backwerken ausgebraten werde, findet man in den, denſelben vorſtehenden, Vorkenntniſſen.

13. Spanferkel zu räuchern.

Nachdem das Spanferkel geſchlachtet, abgebrühet und ausgenommen iſt, wird ihm der Kopf abgehauen, daſſelbe ſodann in kaltem Waſſer gewaſchen und aufgehangen. Wenn es völlig abgetrocknet iſt, ſalzt man es ein, wickelt daſſelbe einige Tage nachher in Papier ein und hängt es ſo in den Rauch. Will man hernach davon ſpeiſen, ſo wird es etwas in Waſſer gekocht.

14. Wilde Schweineſchinken zu räuchern.

Dieſe behandelt man ganz ſo wie die von zahmen Schweinen, ausgenommen, daß beim Einpökeln derſelben einige ganze Wachholderbeeren hinzu gethan und ſelbige auch mit dieſem Holze geräuchert werden.

15. Friſchlinge zu räuchern.

Die Friſchlinge zerſchneidet man in 4 Theile, haut die großen Beine davon ab, ſalzt ſie ein und räuchert ſie.

16. Hirſchbrüſte zu räuchern.

Dieſe müſſen von einem recht feiſten Hirſche ſeyn; ſie werden 8 — 12 Tage eingepökelt, dann ab-

getrocknet, mit fein geſtoßenen Wachholderbeeren und Gewürz eingerieben, in grobe Leinwand eingenäht und mit Wachholderſträuchern, trocknem Lavendelholz und dergl. geräuchert.

17. Truthühner, gewöhnliche Hühner und Tauben zu trocknen.

Junge Truthühner, gemeine Hühner oder Tauben werden, nachdem ſie ausgenommen ſind, längs dem Rücken aufgeſpalten, dann beide Hälften ſo von einander gebreitet, daß ſie platt werden, von allen Seiten mit Salz eingerieben und dann die Bruſt und die innere Seite mit Butter beſtrichen. Man bringt ſie hernach in einen Backofen, nachdem das Brot heraus genommen iſt, auf Stroh und läßt ſie darin 5—6 Stunden trocknen. Dergleichen getrocknetes Geflügel iſt ſehr gut auf Reiſen zu gebrauchen, um Suppen davon zu bereiten.

18. Spickgänſe.

Hierzu bedient man ſich der ſtärkſten jungen Gänſe, welche man bald nach Michaelis zu mäſten anfängt. Weil ſie hierzu recht fett ſeyn müſſen, ſo hat man ſich beim Rupfen vorzuſehen, daß die Haut nicht beſchädigt werde. Nachdem ſie gehörig gereinigt und ausgenommen ſind, werden ihnen Flügel und Hals kurz am Leibe abgeſchnitten, die Gänſe in der Mitte, der Länge nach, von einander geſpalten und ſowohl in= als auswendig mit Salz und ein wenig Salpeter ſtark eingerieben. Hierauf legt man ſie in ein reines Faß recht feſt auf einander und deckt ſelbige nachher gut zu. Nachdem ſie 4—5 Tage im Salze gelegen haben, während welcher Zeit ſie mehrmals

umgelegt werden müſſen, nimmt man ſie heraus, wälzt ſie ganz naß in trockener Weizenkleie herum, bis man von dem Fleiſche nichts mehr ſiehet, und hängt ſie dann mit Bindfaden, an den Beinen in einen Schornſtein oder eine Rauchkammer ſo auf, daß ſie nicht zuſammenſtoßen, auch keine Hitze ſie berühren, ſondern nur der Rauch gelinde angehen kann. Sie bleiben gewöhnlich 8 Tage im Rauche hängen und werden nachher 8 — 12 Tage an einem kühlen und luftigen Orte, wo ſie keine Sonne trifft, aufgehangen. Nachdem man ſie wieder abgenommen hat, reibt man die Kleie mit einem Tuche ab und bewahrt die Gänſe an einem kühlen und trockenen Orte, wie anderes geräuchertes Fleiſch, auf. Ein recht ſchönes Anſehen haben ſelbige, wenn ſie äußerlich etwas gelb ſind, inwendig der Speck weiß und das magere Fleiſch roth ausſieht. Die auf dieſe Art behandelten Gänſe kann man länger als ein Jahr gut und ſchmackhaft erhalten. Sie können roh oder gekocht gegeſſen werden; auch kann man ſie, in dünne Scheiben geſchnitten, über Kohlen in einem Geſchirr mit Waſſer, zerlaſſener Butter und Zitronenſaft aufſchmoren laſſen, muß aber ja darnach ſehen, damit das Fleiſch nicht hart oder zähe werde.

19. Preßgänſe.

Junge, recht fette Gänſe, welchen man, nachdem ſie gerupft, geſengt und mit Waſſer und Kleie abgewaſchen ſind, den Hals und die Flügel kurz abhauet, ſchneidet man auf dem Rücken ganz auf und nimmt alle Knochen heraus, ſo daß von denſelben keiner darinnen bleibt, wie auch das Eingeweide und den Kropf. Zu einer Gans nimmt man eine Hand voll Salz,

welches man mit ein wenig geſtoßenem Salpeter und geſchnittener Zitronenſchale vermiſcht. Mit dieſem Salze reibt man ſie recht ein und legt dann zwei Gänſe ſo auf einander, daß das inwendige Fleiſch zuſammenkommt, die Haut aber ſich oben und unten befindet, wobei ſie ſich beſſer durchziehen. Dann legt man einen Deckel darauf, beſchwert die Gänſe ſtark mit Steinen oder Gewichten und läßt ſie ſo 8 Tage ſtehen, während welcher Zeit man ſie aber täglich mit ihrer Lake begießt und einen Tag um den andern umwendet. Nach dieſer Zeit nimmt man ſie heraus, um ſie etwas abtrocknen zu laſſen, und beſtreut ſie inwendig mit geſtoßenen Nelken und Pfeffer. Sie werden hierauf in Papier eingeſchlagen und in mäßigen Rauch gehangen. Gewöhnlich ſind ſie in 8 Tagen genug geräuchert. Man kann ſie, in dünne Scheiben geſchnitten, zu mehreren Gemüſen, als z. B. Spinat, Kohl, Sauerkohl u. dergl. geben.

20. Gänſe- und Entenbrüſte zu räuchern.

Die ganzen Brüſte werden von den Gänſen oder Enten abgeſchnitten, mit Salz und ein wenig Salpeter gut eingerieben und ſo recht feſt eingelegt und beſchwert. Nachdem ſie ſo 4—6 Tage gelegen haben, trocknet man ſie ab und hängt ſie, in Papier eingewickelt oder in dünne Leinwand genäht, in den Rauch.

Auch kann man die Brüſte, ſo ebenfalls zuſammenhalten müſſen, vom Bruſtknochen ablöſen, ſolche, nachdem ſie gehörig gepökelt ſind, abtrocknen, die innere Seite derſelben mit fein geſtoßenem Pfeffer, Nelken und engliſchem Gewürz beſtreuen und beide Hälften zuſammenklappen, worauf die Brüſte ebenfalls in Leinwand genähet und geräuchert werden.

Die Keulen und Rücken der Gänſe oder Enten können mit den Brüſten eingepökelt und aus dem Salze gekocht und verſpeiſt werden.

21. Faſanen, Rebhühner u. dergl. zu räuchern.

Die Faſanen, Rebhühner u. dergl. ſchneidet man, nachdem ſie gerupft und nur ganz ſchwach abgeſengt ſind, auf dem Rücken, der Länge nach, ganz auf, löſet die Haut, an welcher das Fleiſch, die Flügel und Keulen ſitzen, mit einem Meſſer ſauber von dem Gerippe, ſo wie auch zuletzt von den Flügel- und Keulenknochen ab und nimmt, außer dem Kropf und Eingeweide, den Bruſt- und Rückenknochen behutſam heraus; auch müſſen die Sehnen oder Flechſen aus den Keulen gezogen und ſelbige eingeſteckt werden, damit die Faſanen oder dergl. recht rund ausfallen. Hierauf werden ſie, auf höchſtens 2 Tage, mit Salz eingepökelt, dann rein abgetrocknet, mit fein geſtoßenen Wachholderbeeren, Muskatenblumen, Nelken und Pfeffer beſtreut, am Rücken zugenäht und in grobe, einfache Leinwand eingenäht. Man beſchwert ſie nun einige Stunden, damit ſie etwas breit werden, räuchert ſie ungefähr 8 Tage mit Wachholderſträuchern, Lavendel u. dergl., beſchwert ſie nachher wieder und bewahrt ſie in einer luftigen Kammer auf. Wenn man davon Gebrauch machen will, wird der Zwirn ausgezogen und der Faſan oder das Rebhuhn, quer durch, roh in Scheiben geſchnitten. Krammetsvögel, Schnepfen, Lerchen u. dergl. brauchen nur auf 2 — 4 Stunden eingeſalzen zu werden.

22. Lachs zu räuchern.

Man nimmt dazu einen nicht zu fetten Lachs,

Digitized by Google

ſpaltet ihn der Länge nach an dem Rückgrat von einander, ſchneidet denſelben vorſichtig heraus und den Kopf ab. Hernach legt man den Lachs auf ein Bret, reibt ihn auf beiden Seiten gut mit Salz ein, legt etwas Rosmarin und einige Lorbeerblätter dazu und läßt ihn ſo 48 Stunden liegen, während deſſen er einige Mal umgewendet werden muß. Alsdann hängt man ihn am Schwanze in dem Rauche auf und läßt ihn darin, damit er ja nicht zu trocken werde, nach Beſchaffenheit des Rauches, nur 2—3 Tage, worauf er in die Luft gehangen und ſo zum Gebrauch verwahrt wird. Will man ſich deſſen bedienen, ſo wird jedes Mal nur ſo viel davon abgeſchnitten, als man bedarf, derſelbe quer durchgeſpalten, dann in ſtarke, Fingers lange, nur Meſſerrücken dicke Scheiben geſchnitten und ſo kalt ſervirt. Er kann auch als Salat, mit Weineſſig, Oel, Pfeffer, Peterſilie, kleinen Zwiebeln und etwas Senf gegeſſen werden.

23. Aal zu räuchern.

Nachdem man dem Aale den Kopf abgeſchnitten hat, nimmt man ihn aus, zieht ihm die Haut ab, reibt ihn, wenn er rein abgewaſchen iſt, gut mit Salz ein, welches man auch mit feinen Kräutern und Gewürz vermiſchen kann, und läßt ihn ſo einige Stunden liegen. Dann wird er etwas abgetrocknet, in ein Papier gewickelt und in den Rauch gehangen, in welchem er 2—3 Tage bleiben muß. So geräuchert iſt der Aal überaus ſchmackhaft und kann wie Cervelatwurſt verbraucht, wie auch in Butter gebraten werden.

24. Salz- und geräucherter Hecht.

Man nimmt dem Fiſche die Eingeweide aus,

Digitized by Google

wäſcht und reinigt ihn ſauber, ſchneidet ihn in Stücke und ſalzt ihn ein.

Soll der Hecht geräuchert werden, ſo muß er vorher 3 Tage lang im Pökel liegen. In dieſem Falle wird er aber nicht in Stücke geſchnitten, ſondern man nimmt, nachdem man ihn auf dem Rücken aufgeriſſen hat, das Eingeweide und den Rückgrat heraus, ſpeilert ihn ganz breit aus einander und reibt ihn ſo mit Salz und ein wenig Salpeter ein; auch kann man nach Belieben noch Kräuter dazu nehmen. Zum Räuchern braucht er, nach Verhältniß ſeiner Größe, ungefähr 8 — 12 Tage und kann dann in der Luft ein Vierteljahr lang aufbewahrt werden. War er recht fett und fleiſchig, ſo kann er roh aus dem Rauche, wie der geräucherte Lachs, ſervirt werden. Will man ihn aber kochen, ſo ſchneidet man ſelbigen in Stücke, ſetzt ihn mit kaltem Waſſer auf, läßt ihn am Feuer ganz langſam ziehen, aber nicht kochen, und wenn Haut und Gräten abgelöſet ſind, kann man ihn mit brauner Butter, Sauerkohl und andern Gemüſen, einer Senfſauce u. dergl. geben.

25. Allerhand Fiſche zu räuchern.

Große Fiſche, welche 3 — 4 Pfund wiegen, müſſen, nach dem Schuppen, auf dem Rücken, der Länge nach, von einander geſpalten werden; ſind es aber kleinere Fiſche, ſo werden ſie, wie gewöhnlich am Bauche aufgeſchnitten, wo man das Eingeweide heraus nimmt. In beiden Fällen werden ſie recht rein gewaſchen, damit kein Blut daran bleibe, mit einem Tuche ſauber abgetrocknet, mit Salz, beſonders inwendig, gut eingerieben, dann in ein Fäßchen gelegt

Digitized by Google

und beſchwert. Wenn es nicht zu warm iſt, läßt man die Fiſche 1 — 2 Tage im Salze liegen, wodurch ſie viel wohlſchmeckender werden. Man ſpeilert ſie hierauf mit hölzernen Speilern von einander, bindet Papier um ſie herum und läßt ſie 2 — 3 Tage räuchern. Kann man Wachholderſträucher in die Kohlen legen und dieſelben, ohne daß ſie brennen, verglimmen laſſen, ſo bekommen die Fiſche einen noch beſſern Geſchmack.

26. Heringe zu räuchern.

Gute Heringe werden abgehäutet, rein gewaſchen und dann mit einem Tuche abgetrocknet. Man legt ſie nun einen Tag in ſüße Milch, ſchlägt alsdann einen jeden Hering, nachdem er nochmals rein abgetrocknet iſt, in Papier und hängt ſie etwa 24 Stunden in den Rauch.

Digitized by Google

Vierter Abſchnitt.

Von der Zubereitung aller Arten Würſte.

Vorerinnerungen.

Da in manchen Häuſern die Gewohnheit herrſcht, nach dem Abſchlachten der Schweine das Blut derſelben ein paar Tage ſtehen zu laſſen, ehe die Würſte gefertigt werden, welches Geſchäft von nachläſſigen Wirthinnen wohl zuweilen bis auf den achten Tag verſchoben wird, in der Meinung, während dieſer Zeit die Därme gehörig reinigen zu können: möge die Vorſchrift, welche die Königl. Baierſche Regierung des Rezatkreiſes, unter dem 23. Febr. 1821. zu Ansbach wegen Verhütung der nachtheiligen Wirkungen des Wurſtgiftes hat ergehen laſſen, voranſtehen. Sie beſteht darin: daß man die Würſte nur von friſchem, nicht lange geſtandenem Blute und andern Ingredienzien im gehörigen Verhältniſſe gemiſcht, ſonach ohne Zuſatz zu vieler Flüſſigkeiten bereiten, dann gut abkochen und vollkommen und gleichmäßig räuchern, auch bei eintretendem warmen Frühlingswetter nicht zu lange aufbewahren ſolle.

Herr Sanſon, vormaliger Oberlieutenant im Königl. Baierſchen 15ten Linien-Infanterie-Regiment, äußert ſich in ſeiner Anweiſung zu einer Schnellräucherungs-Methode, wovon im fünften Ab-

ſchnitte dieſes Theils ein Auszug geliefert wird, folgendermaßen:

„Wir haben in neueſter Zeit, und vorzüglich im Königreiche Würtemberg, wo allein in einem kurzen Zeitraume von 235 durch Würſte vergifteten Individuen 84 ſtarben, die traurigſten Erfahrungen über das ſich in verdorbenen Räucherwürſten erzeugende tödtliche Gift. Hr. Dr. Kerner, welcher über dieſen Gegenſtand eine eigene Abhandlung unter dem Titel: „Das Fettgift oder die Fettſäure und ihre Wirkungen auf den thieriſchen Organismus, ein Beitrag zur Unterſuchung des in verdorbenen Würſten giftig wirkenden Stoffes; Stuttgart u. Tübingen, in der Cottaſchen Buchhandlung. 1822. 8." ſchrieb, nennt dieſes Gift: Wurſtgift, Blutſäure, Fettſäure, Leichenſäure oder Thierſäure, und Herr Hofrath und Profeſſor Buchner in Landshut äußert ſich in ſeiner Toxicologie (Nürnberg bei Leonh. Schrag. 1822.) S. XIV. u. f. auf folgende Weiſe darüber:

„Daß ſich in Würtemberg dieſe Vergiftungen häufiger ereignen, als in andern Ländern, ſcheint von der Art und Weiſe, wie die Schweine daſelbſt gemäſtet und die Würſte daraus bereitet werden, herzurühren. Es werden nämlich beſondere Kufen in den Küchen gehalten, in welchen das Spühlicht der Teller und anderer Gefäße, und aller Abfall der Speiſen, namentlich Fleiſch und Beine, Vegetabilien, faules Obſt, Kohl, auch ſaure Milch gemiſcht werden. Dieſe Miſchung, zum Theil aus alten und verdorbenen Sachen, geht bald in eine Sauergährung von dem durchdringendſten Geruche über, und muß, als oft das

einzige Futter, das man den Schweinen reicht, nothwendig in ihrem Fette und Blute eine vorherrſchende Neigung zur Säurebildung hervorbringen. Eicheln, welche unſtreitig die geſündeſte Nahrung für Schweine ſind, bekommen dieſe Thiere in manchen Gegenden Würtembergs gar nie; daher iſt das Fett derſelben oft ſchon beim Schlachten ſehr weich und zum Verderben geneigt. Beim Wurſtmachen wird das Blut mit zerhacktem Fette, auch die Leber u. ſ. w. mit Fett, Semmelbrot, Salz, Pfeffer, Milch, oft mit Fleiſchbrühe vermengt, in fette Därme und in Schweinsmagen gefüllt, hierauf verwällt (d. h. in kochendes Waſſer getaucht) und zuletzt in den Rauchfang gehängt, um ſie zu räuchern. Wenn nun das Blut und Fett ſchon Anfangs nicht geſund und der Zerſtörung nahe war, wenn die fetten Würſte nach dem Verwällen warm auf einander gelegt, und den Einwirkungen des heißen Waſſerdampfes lange ausgeſetzt bleiben, wenn überdieß die in dichten Därmen eingeſchloſſene Maſſe ſehr weich und mit Fleiſchbrühe verdünnt iſt, wenn endlich dieſe Würſte, zu einer Jahreszeit, wo Gefrieren und Wiederaufthauen mit einander abwechſeln und die Zerſetzung thieriſcher Materien begünſtigen, in einem Rauchfange, unter welchem ſelten Feuer brennt, zwei bis drei Wochen lang aufgehängt bleiben, ſo iſt es kein Wunder, wenn ſie, auch ohne Mitwirkung der äußern Luft, eine innere Gährung erleiden, deren Produkt eine höchſt giftige Säure iſt. Würſte, welche in ihrer Maſſe ſehr weich, wäſſerig und mit vielem Fette vermengt ſind, verderben immer leichter, als feſte und weniger fette; auch große Würſte, ſogenannte

Blunzen, Sauſäcke, leichter als kleinere, und das Verderben iſt in ihrem Centrum am größten, und nimmt der Peripherie zu ab, ſo zwar, daß das Aeußere einer verdorbenen Wurſt oft ohne Nachtheil gegeſſen werden kann, während der Genuß des Innern von den ſchlimmſten Folgen iſt. Würſte, in denen Höhlungen entſtanden, ſind immer verdächtig. Dieſe verdorbenen Würſte geben, aufgeſchnitten, beſonders in ihrer Mitte, einen ſüßlich-ſäuerlichen, eiter- und käsartigen Geruch von ſich, und reagiren ſtark ſauer."

27. Blutwurſt.

Wenn das Schwein geſtochen wird, fängt man das Blut, unter beſtändigem Rühren, in einer Mulde auf und ſtellt es dann zugedeckt an einen Ort, wo es nicht friert und auch nicht zu warm iſt. Die Därme werden mit Waſſer, welches immer erneuert werden muß, und mit Salz gut abgeſchleimt, und wenn ſie dadurch völlig gereinigt ſind, ſo kann man noch an demſelben Tage, wo das Schwein geſchlachtet wurde, die Würſte kochen. Zur gewöhnlichen Blutwurſt nimmt man das Bauchfleiſch oder die Wammen, die Zunge, das Herz, die Milch, die Nieren und den Kehlſtich; dieſes alles wird rein abgewaſchen und in einem Keſſel nicht allzu weich gekocht. Hierauf wird es in große Würfel geſchnitten, geſtoßenes engliſches Gewürz, Nelken, etwas Pfeffer, fein geſiebter Majoran und Salz hinzu gethan, das Blut durch den Durchſchlag dazu gegoſſen und alles recht gut durch einander gemengt. Nun füllt man die Maſſe in die weiten, ſchon an einem Ende zugeſpeilerten Schweinsdärme, wozu man auch den Magen nehmen kann, doch füllt man ſie

nicht ganz voll, damit ſie beim Kochen nicht zerplatzen, und ſpeilert ſie dann auch am andern Ende zu. Die Speiler müſſen zuvor auf dem Ofen getrocknet und hart geworden ſeyn. Alsdann läßt man die Würſte in der, im Keſſel zurück gebliebenen Fleiſchbrühe ganz langſam kochen. Sticht man mit einer Spicknadel hinein und es kommt kein Blut heraus, ſo ſind ſie gar. Dann werden ſie in kaltem Waſſer abgewaſchen und nicht zu dicht an einander auf eine Bank auf Stroh, die größten davon aber zwiſchen zwei Breter gelegt und etliche Stunden gelinde gepreßt. Hierauf hängt man die zum Räuchern beſtimmten Würſte in eine wohl eingerichtete Rauchkammer oder in den Schornſtein, wo ſie, nach Beſchaffenheit des Ortes, in 8 — 10 Tagen hinlänglich geräuchert ſeyn können. Iſt es ſehr kalt, ſo muß des Abends von Sägeſpänen und Holzabraum ein Schmauchfeuer gemacht werden, damit die Würſte des Nachts nicht frieren.

Dieſe Wurſt kann man auch ſehr ſchmackhaft verändern, wenn man weniger Schweinefleiſch und ſtatt deſſen Kälbermilch dazu nimmt. Man ſetzt dieſe mit kaltem Waſſer auf das Feuer, läßt ſie aufkochen, wäſcht ſie dann in kaltem Waſſer rein, putzt ſie ab und ſchneidet ſie recht fein. Ferner hackt man etwas Schnittlauch, Chalotten, Baſilikum, Dragun und Thymian recht fein, läßt es in Butter gar ſchwitzen, mengt es nebſt Muskate mit dem Fleiſche, Kälbermilch, Blut und Gewürze gut durch einander und verfährt übrigens ganz wie oben.

28. Wurſt von Schweinsgehirn.

Das Gehirn wird, nachdem man das Häutige rein abgeputzt hat, mit etwa halb ſo viel fettem

Schweinefleiſche fein gehackt. Hierzu ſchüttet man noch ausgekernte, große wie auch kleine Roſinen, klein geſchnittene, in Rindsmark gebratene Zwiebeln, etwas in Wein eingeweichte Semmel, klein geſchnittene Zitronenſchale, fein gemachten Thymian und Baſilikum, etliche Meſſerſpitzen voll geſtoßenen Pfeffer, Muskatennuß und gehöriges Salz. Wenn alles recht durch einander gemengt iſt, füllt man damit den Fettdarm beinahe voll an, ſpeilert ihn zu und thut die Wurſt mit den übrigen Würſten in den Keſſel. Wenn ſie eine Viertelſtunde langſam gekocht iſt, ſo ſticht man mit einer Spicknadel hinein; läuft keine Brühe mehr heraus, ſo iſt ſie gar. Dann wäſcht man ſie ebenfalls in kaltem Waſſer ab und legt ſie zu den übrigen Würſten.

29. Leberwurſt.

Die Schweinsleber wird roh ausgeſehnt und fein gehackt, ſo wie auch die gar gekochte Lunge nebſt dem Herzen, wenn man dieſe nicht in die Wurſt für's Geſinde beſtimmt hat. Zuletzt thut man noch in Schweineſchmalz weich gedämpfte Zwiebeln und in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel dazu und hackt alles zuſammen gut durch. Hierauf vermengt man noch mit der Maſſe etwas Majoran, engliſch Gewürz, Nelken, Pfeffer, Salz und kleine Roſinen, füllt ſie in die engen Schweinsdärme, welche man nachher ein paar Mal zudreht, und legt ſie mit den Blutwürſten in den Keſſel. Dieſe Würſte ſind ſehr bald gar. Will man welche davon räuchern, ſo muß die Semmel wegbleiben, weil ſie leicht Säure verurſachen könnte.

Digitized by Google

30. Leberwurſt auf andere Art.

Die ebenfalls ausgeſehnte, rohe Leber wird mit dem gar gekochten Geſchlinge, wozu man auch noch das von einem Kalbe nehmen kann, recht fein gehackt, ſo wie auch etliche Zehen Knoblauch und Chalotten. Ferner ſchneidet man ungefähr ein paar Pfund fettes weichgekochtes Schweinefleiſch in feine Würfel, thut es mit etwas Wein und Brühe, etwas geſtoßenem Ingwer, Nelken und Muskatenblumen, klein gewiegter Zitronenſchale, fein geriebenem Baſilikum und Majoran, ſo wie auch dem nöthigen Salz zu der Leber und mengt alles recht gut durch einander. Hierauf füllt man die Maſſe ebenfalls in dünne Schweinsdärme und kocht die Würſte wie gewöhnlich. Will man ſie räuchern, ſo muß der Wein und die Brühe wegbleiben.

31. Eine gute Magenwurſt, die ein ganzes Jahr dauert.

Einige wohl gereinigte Schweinemagen ſchleimt man mit Salz ab und ſchabt das inwendige Fett rein davon. Nun nimmt man ſo viel Schweineſchwarten, daß ſie ungefähr die Hälfte der Magen ausfüllen, kocht ſie recht weich und hackt ſie dann fein. Eben ſo viel gekochtes Bratwurſtfleiſch von Hals- und Bugſtücken hackt man ebenfalls klein. Hierzu kommt nun noch ſo viel Speck, als der vierte Theil dieſer Fleiſchmiſchung beträgt, welcher halb gar gekocht und in ganz feine Würfelchen geſchnitten wird. Hierauf vermiſcht man das gehackte Fleiſch nebſt dem Speck mit Salz, etwas fein geriebenem und geſiebtem Majoran und Thymian, geſtoßenen Nelken, einem Loth geſtoßenen Cardamomen und ein wenig Pfeffer und füllt es

recht feſt in die Magen, welche man zubindet. Nun befeſtigt man ſie an einen hölzernen Spieß, legt ſie in die kochende Brühe vom Fleiſch oder den Schwarten, läßt ſie ganz langſam eine Stunde kochen, ſticht dann mit einer feinen Nadel hinein, und wenn keine Brühe, ſondern nur etwas Fett heraus läuft, ſo ſind ſie gar. Nunmehr hebt man ſie heraus, wäſcht ſie in kaltem Waſſer ab, legt ſie auf eine Serviette, preßt ſie unter einem Brete mit wenigem Gewicht und läßt ſie ſo über Nacht ſtehen, wonach ſie einige Tage geräuchert und dann in der Luft aufgehangen werden. Man ſervirt ſie kalt, in dünne Scheiben geſchnitten.

32. Grützwurſt.

Gute Buchweizengrütze kocht man in Waſſer oder Wällfleiſchbrühe mit Salz weich, ſchneidet die Schwarten, welche man von dem Wällfleiſch nicht gar zu dünn abgeſchält hat, in feine Würfel und vermengt ſie mit der Grütze; auch kann man nach Belieben etwas Zitronenkraut, Thymian und Majoran dazu nehmen. Mit dieſer Maſſe füllt man nun Schweinsdärme völlig an und kocht ſodann die Würſte in Wurſtbrühe gar.

In manchen Gegenden iſt es gewöhnlich, noch etwas Schweineblut und das Herz und die Lunge des Schweins, welches beides abgekocht und klein geſchnitten wird, mit der Grütze zu verbinden.

33. Bratwurſt.

Hierzu nimmt man gewöhnlich das Fleiſch vom Rückgrat. Hat man indeſſen nicht ſelbſt geſchlachtet, und kann dergleichen nicht bekommen, ſo kann man auch anderes Fleiſch dazu anwenden. Man ſchneidet die Schwarte vom Fleiſche ab, ſucht alle Sehnen heraus,

Digitized by Google

aus, hackt es recht fein und nimmt, wenn es nicht fett genug ſeyn ſollte, noch etwas friſchen Speck dazu. Das Fette kann etwas gröber gehackt werden, als das Magere. Hierauf mengt man das Fleiſch mit klein gewiegter Zitronenſchale, Salz, etwas geſtoßenem Pfeffer, rein verleſenem Kümmel und Wein gut durch einander und ſtopft die Maſſe nicht zu feſt in enge Schweinsdärme.

Um die Bratwürſte länger zu erhalten, kann man ſie auch 24 Stunden in den Rauch und dann in die Luft hängen; auf dieſe Weiſe bleiben ſie über einen Monat gut. Vor dem Gebrauch aber legt man ſie erſt eine Stunde in laues Waſſer.

Bratet man die Bratwürſte in Butter, ſo gießt man, um das Schwarzwerden derſelben zu verhüten, wenn ſie bald gar ſind, etwas Bier dazu. Sowohl vor als während des Bratens müſſen ſie mit einer Nadel gut durchſtochen werden, weil ſie außerdem zerplatzen würden. Auch können ſie mit Butter beſtrichen und auf einem Roſte über Kohlen geröſtet werden.

34. Bratwurſt auf andere Art.

Zu 3 Pfund magerem Schweinefleiſch nimmt man 1 Pfund friſchen Speck, löſet die Schwarten und Sehnen davon und hackt es recht fein. Ferner fügt man ½ Pfund geriebenes Milchbrot, 6 Eidotter, klein gewiegte Zitronenſchale, etwas friſchen, fein gewiegten oder trocknen, pulveriſirten Majoran, Baſilikum und Thymian, ein wenig geſtoßenen Pfeffer, etliche Nelken und etwas Muskatennuß, etliche klein gewiegte Chalotten und das nöthige Salz hinzu, mengt alles recht

gut durch einander und füllt es ebenfalls in enge Schweinsdärme.

35. Franzöſiſche Wurſt.

Hierzu nimmt man das Fleiſch von einer Schweinskeule, welches, nachdem die Haut und Sehnen davon abgemacht ſind, fein geſchabt und dann noch gehackt wird. Auf 3 Pfund mageres Fleiſch rechnet man 2 Pfund friſchen Speck, welchen man ebenfalls ſchabt und hackt. Dann vermiſcht man damit ½ Pfund in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel oder Milchbrot, 5—6 Eidotter, geſtoßene Muskatenblumen, Zimmet, Cardamomen, Nelken und Pfeffer, etwas klein gewiegten, friſchen oder zerriebenen und geſiebten, getrockneten Majoran, Salz und ein wenig Sahne. Dieſes alles ſtopft man nicht zu feſt in gereinigte Schweinsdärme, kocht die Würſte vor dem Gebrauche beinahe 1 Stunde recht langſam in Waſſer nebſt Salz und bratet ſie in Butter braun.

36. Cervelatwurſt.

Hierzu nimmt man zwei Drittheile mageres Schweinefleiſch vom Rückgrate, Schulterblatte und dem ſogenannten Mürb- oder Lendenbraten und ein Drittheil friſchen Speck. Das magere Fleiſch muß man, wenn die Wurſt recht gut und ſaftig werden ſoll, mit einem großen recht ſcharfen Meſſer abſchaben und zugleich alle Sehnen und Faſern auf das ſorgfältigſte heraus nehmen. Hierauf wird es noch mit dem Wiegemeſſer aufs feinſte gehackt, wobei man gleich, nach Verhältniß des Fleiſches, Salz, Salpeter und grob geſtoßenen weißen Pfeffer dazu thut. Der Speck wird entweder auch geſchabt und gehackt oder in feine Würfel, von der Größe einer Erbſe, geſchnitten und, wenn

das Fleiſch mit der Würze gehörig gehackt iſt, dazu gemengt. Nun ſtopft man die Maſſe recht feſt in weite Rindsdärme, ſticht aber öfters hinein, damit die Luft heraus gehe, bindet dieſelben zu und läßt die Würſte, damit ſich alles recht durchziehe, 2—3 Tage liegen, während welcher Zeit ſie einige Mal von beiden Seiten nachgeſtrichen und feſter zugebunden werden müſſen. Dann hängt man ſie in Spielrauch, bis ſie gut ſind, und hernach in die Luft.

Zu dieſer Wurſt kann man ſich ſehr gut der Lieſenhäute bedienen, wenn man ſie vorſichtig vom Schmeer abſchält, ſo lange derſelbe noch warm iſt, und die Häute dann zurechte ſchneidet und zunähet. Die Wurſtmaſſe hält ſich ſehr gut darin, nur darf kein Fett mehr an denſelben hängen.

37. Cervelatwurſt mit Rindfleiſch.

Man nimmt hierzu gutes mageres Rindfleiſch, mageres Schweinefleiſch und friſchen Speck, alles zu gleichen Theilen, jedoch iſt es beſſer, wenn von dem Rindfleiſch noch etwas mehr genommen wird. Das Fleiſch kann man, nachdem es von allen Häuten und Sehnen befreit iſt, entweder ſchaben und hacken oder, nach Art der Braunſchweiger, in kleine Würfel ſchneiden und dann nebſt Salz, etwas Salpeter und ganzem weißen Pfeffer auf das feinſte hacken. Der Speck aber wird in Würfel, einer Erbſe groß, geſchnitten und dann mit dem gehackten Fleiſche vermengt. Hierauf ſtopft man die Fleiſchmiſchung, ſo feſt als möglich, in wohl gereinigte, weite Rindsdärme, in welche man dabei oft ſticht, und bindet ſie zu. Nun läßt man die Würſte noch 2—3 Tage liegen, ſtreicht ſie aber täglich von beiden Seiten nach und bindet ſie

Digitized by Google

feſter zu. Alsdann hängt man ſie in Spielrauch, und wenn ſie gelb geräuchert ſind, in die Luft, wo ſie ſich ſehr lange gut erhalten.

Dieſe Art Wurſt kann auch noch auf folgende Art verändert werden: Man nimmt eben ſo viel Rindfleiſch als Schweinefleiſch, aber nur halb ſo viel friſchen Speck, welcher ebenfalls in ganz kleine Würfel geſchnitten wird. Das Rindfleiſch aber ſalzt man, nachdem die Haut davon abgeſchnitten worden, einige Tage zuvor mit Salz und Salpeter ſtark ein. Alsdann trocknet man es gut ab und hackt es mit dem noch friſchen magern Schweinefleiſche ganz fein, worauf die Miſchung mit ein wenig Salz, etwas Coriander und Nelken und ein paar Loth Pfeffer, welches alles gröblich geſtoßen ſeyn muß, ſo wie auch mit dem klein geſchnittenen Speck gut unter einander geknetet wird. Hat man die Maſſe ebenfalls in weite Rindsdärme geſtopft, ſo bindet man die Würſte einige Mal immer feſter zu, legt ſie dann auf einen Tag in Salzlake und behandelt ſie dann weiter wie die vorigen.

38. Rindswürſtchen, welche einige Wochen dauern.

Hierzu kocht man einige Pfund Rindfleiſch vom Bugſtück und einen halben Rindskopf in Waſſer recht weich. Alsdann nimmt man es heraus, ſchneidet das Häutige wie auch die Flechſen und Knochen davon, ſchält auch den Gaumen rein ab und hackt alles ganz klein. Ferner ſchneidet man 12 große Zwiebeln fein, läßt ſie in einer Caſſerolle in dem von der Fleiſchbrühe abgeſchöpften Fette gar kochen und vermiſcht ſie nachher mit Salz, einer geriebenen Muskatennuß, einer ſtarken Quantität geſtoßenen Pfeffer und Nelken,

wie auch mit dem gehackten Fleiſche. Dieſe Maſſe nun füllt man in wohl gereinigte Rindsdärme, bindet ſie an beiden Enden zu, kocht ſie langſam eine Viertelſtunde in Waſſer und legt ſie dann zum Abkühlen auf eine Serviette, worauf ſie in der Luft aufgehangen werden, daß ſie abtrocknen. Will man von den Würſtchen Gebrauch machen, ſo bratet man ſie ganz langſam, auf einem kleinen Kohlenfeuer, in Butter, daß ſie durchaus heiß werden, und giebt ſie dann zur Tafel.

39. Wurſt von Rindszungen, welche lange dauert.

Um Zungenwürſte zu fertigen, werden die Zungen ſo gebrühet, daß man die Haut davon abziehen kann. Nachdem ſolches geſchehen, reibt man ſie mit fein geſtoßenem Salpeter und Salz ein und läßt ſie ſo 3 Wochen liegen, während welcher Zeit ſie aber fleißig umgewendet werden müſſen. Nachher hackt man ſie klein, vermiſcht damit etwas geſtoßene Nelken und Muskate und ſtopft ſie recht feſt in weite Schweins- oder Rindsdärme, welche feſt zugebunden werden. Hierauf legt man die Würſte 5 Tage in eine Salzlake mit etwas Majoran und Rosmarin, hängt ſie dann auf 8 Tage in den Rauch und bewahrt ſie hernach in der Luft auf. Sie werden ungekocht, in dünnen Scheiben, wie Cervelatwürſte, ſervirt.

40. Wurſt von Kalbfleiſch.

Mageres, von allen Häuten und Sehnen befreites Kalbfleiſch hackt man mit Rindsmark oder einem Stück Butter und in Wein gekochten Trüffeln ganz fein, vermengt mit dieſer Maſſe etwas Zitronenſchale, Muskate und Salz und füllt ſie in enge Schweins-

oder Schafsdärme, die man kurz ſchneidet. Zu dieſen Würſten kann auch zur Hälfte Kalbfleiſch und zur Hälfte Schweinefleiſch, und wenn man die Trüffeln wegläßt, etwas Sahne genommen werden, welche die Maſſe geſchmeidig macht. Sie werden in Butter gebraten.

41. Wurſt von Kalbsgekröſe.

Nachdem das Gekröſe gehörig gereinigt, abgebrüht und mit Salz weich gekocht iſt, ſchüttet man es in einen Durchſchlag und läßt es rein ablaufen. Alsdann drückt man es gut aus und ſchneidet es entweder in lange Streifchen oder hackt es ganz fein. Hierauf läßt man fein geſchnittene Zwiebeln und Peterſilie in Butter weich dämpfen und thut auch noch ein Lorbeerblatt dazu, welches man alsdann wieder heraus nimmt. Nachher quirlt man in ein Quart bis auf die Hälfte eingekochter und wieder erkalteter Sahne 5 ganze Eier und 5 Eidotter, etwas geriebene Semmel und Muskatennuß, klein geſchnittene Zitronenſchale, geſtoßenen Pfeffer und Salz, ſchüttet ſie zu dem Gekröſe und den Zwiebeln und mengt alles wohl unter einander. Nun füllt man die Maſſe in gut gereinigte, etwas weite Kalbsdärme, die man an beiden Enden nicht zu feſt zubindet, oder ſchlägt ſie in ein Kalbsnetz, 2 Finger hoch und eine ſtarke Hand lang, doppelt ein, welches alsdann mit Bindfaden umwickelt werden muß. Hierauf legt man die Würſte in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, läßt ſie ½ Stunde ſo langſam kochen, daß ſie ſich kaum bewegen, nimmt ſie dann heraus und läßt ſie auf einer Serviette abtrocknen und erkalten. Zuletzt bratet man die Würſte auf einem gelinden Kohlenfeuer in Butter gelblich; ſind es

aber Netzwürſte, ſo iſt es beſſer, dieſe, nachdem man den Bindfaden weggenommen hat, erſt in zerſchlagenen Eiern, hernach in geriebener Semmel und dann in geſchmolzener Butter umzuwenden, mit Semmel zu beſtreuen und auf dem Roſte zu braten. Beim Anrichten kann eine braune Sauce untergefüllt werden.

42. Wurſt von Kalbsgehirn.

Dieſe wird ganz nach Nro. 28. bereitet.

43. Kalbswurſtkuchen oder Tiegelwurſt.

Hierzu nimmt man etwas beim Schlachten des Kalbes aufgefangenes, durch einen Durchſchlag gegoſſenes Blut und vermiſcht es mit eben ſo viel Milch. Zu einem Quart von dieſer Miſchung ſchneidet man 12 Loth friſche Semmel in kleine dünne Schnittchen und bratet ſie in einem guten Theil zerlaſſenen Speck. Hierauf quirlt man in das mit Milch vermiſchte Blut 4—5 Eier, ein wenig geſtoßenen Pfeffer und Nelken, etwas fein gemachten Majoran, ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund weizenes Mehl und etwas Salz, ſchüttet die Maſſe nebſt der Semmel und den Speckgrieben in einen mit Butter ausgeſchmierten Tiegel oder Pfanne und läßt ſie in einem Ofen oder bei Kohlen, von oben und unten, ausbacken.

Wünſcht man dieſe Wurſt noch zu verändern, ſo kann man die weichgekochten und in kleine Striemchen geſchnittenen Kalbsohren und einige Löffel voll geriebene Semmel mit dazu nehmen, wofür aber etwas Mehl wegbleibt. Die Maſſe muß ſo ſtark wie ein Eierkuchen eingequirlt werden.

44. Würſtchen von Schöpſenfleiſch.

Zwei Pfund zartes, von allem Fett befreites Schöpſenfleiſch von einem Rippenſtück wird ganz fein

gehackt. Zuvor aber kocht man 1 Pfund friſchen Rindsnierentalg nebſt ½ Pfund friſchen Speck in Waſſer gar, drückt alsdann von dem erſteren auf einem Hackebret, vermittelſt eines Meſſers, das reine Fett von der Haut ab und hackt es ganz fein; der Speck aber wird in ganz kleine Würfel geſchnitten. Hierauf hackt man etwas Peterſilie, Baſilikum, Thymian und Zitronenkraut nebſt Sardellen, Trüffeln, Champignons und Mouſſerons oder Chalotten recht fein, thut es nebſt ½ Pfund in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Milchbrot oder Semmel zu dem Vorgenannten und fügt noch 2 ganze Eier und 6 Eidotter, etwas Muskate und Salz dazu. Iſt alles recht gut durch einander gemengt, ſo füllt man die Maſſe, die, wenn ſie noch zu feſt wäre, mit etwas Sahne verdünnt werden kann, in wohl gereinigte, enge Schweinsdärme, drückt ſie etwas locker aus einander, damit die Würſtchen nicht zerſpringen und bindet ſie in 6 Zoll lange Stückchen. Nachher legt man ſie ½ Stunde lang in ſiedendes Waſſer, welches aber dann vom Feuer abgezogen wird und nur von einer Seite ziehen darf, und nimmt ſie ſodann auf eine Serviette heraus. Sind ſie abgetrocknet, ſo werden ſie auf einem gelinden Kohlenfeuer in Butter gelblich gebraten und, wo ſie gebunden ſind, von einander geſchnitten, worauf man den Bindfaden davon nimmt und ſie anrichtet.

Anſtatt des Schöpſenfleiſches kann auch Lammfleiſch genommen werden.

45. Wurſt von Gänſefleiſch.

Von einer rein gemachten Gans ſchneidet man alles Fett ab, das Magere aber hackt man recht klein und ziehet alle Sehnen heraus. Ein Viertelpfund

friſchen Speck hackt man ebenfalls ganz fein, thut etwas Salz, eine reichliche Meſſerſpitze voll Salpeter, etwas Muskatennuß, gröblich geſtoßenen Pfeffer, fein geſchnittene Zitronenſchale und Thymian zu der Fleiſchmiſchung und füllt ſie recht feſt in einen weiten Darm, der an beiden Enden zugebunden wird. Den folgenden Tag hängt man die Würſte in den Rauch, läßt ſie aber nicht zu ſtark, ſondern nur gelb räuchern.

46. Würſte von allerhand Wildpret und wildem Federvieh.

Dieſe können von Hirſch-, Reh- und Haſenfleiſch, ſo wie auch von Schnepfen, Krammetsvögeln u. dergl. gemacht werden. Von letzteren werden die Lebern, Magen, Herzen und Gedärme mit dazu genommen, die Galle aber weggethan. Zu zwei Drittheilen Fleiſch nimmt man gewöhnlich ein Drittheil friſchen Speck, von welchem die Schwarte abgeſchnitten wird. Will man z. B. Würſte von einem jungen, ausgewachſenen Haſen machen, ſo häutet man denſelben gehörig ab, befreit das Fleiſch von den Sehnen und Knochen und hackt es nebſt den Nieren, der Leber und dem Speck recht fein. Hierauf fügt man etwas klein geſchnittenen Baſilikum und Thymian, etwas geſtoßenen Pfeffer, Nelken und Muskate, Salz nach Geſchmack, die klein gewiegte Schale einer Zitrone und einige ebenfalls klein gewiegte Chalotten, ſtatt deren auch Mouſſerons oder Trüffeln genommen werden können, hinzu. Alsdann füllt man die Maſſe, welche mit etwas weißem Weine verdünnt werden kann, nicht zu feſt, in wohl gereinigte Schweinsdärme.

Zu dem klein gehackten Fleiſche von Schnepfen u. dergl., ſo wie auch von Rebhühnern, von welchen

letzteren aber die Gedärme nicht genommen werden, nimmt man noch einige Eidotter und etwas geriebene, mit Wein oder Sahne angefeuchtete Semmel. Sollte die Farce noch zu dick ſeyn, ſo wird mehr Flüſſiges hinzu geſetzt.

Will man aber Würſte von klein gehackten Rehlebern machen, ſo nimmt man etwas mehr Speck aber weniger Semmel dazu, und ſollte die Maſſe noch zu dick ſeyn, ſo muß noch etwas Wein zugegoſſen werden. Auch kann man dazu noch ein paar geſtoßene Wachholderbeeren nehmen.

Alle dieſe Würſte werden nun entweder in Butter langſam gar gebraten oder mit Butter beſtrichen und auf einem Roſte über Kohlen geröſtet. Im letztern Falle kann man ſie auf grünen Blättern anrichten.

47. Fiſchwurſt.

Das ausgegrätete Fiſchfleiſch wird nebſt einem Stück friſcher Butter klein gehackt und mit in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, feinen Kräutern, Gewürz, Salz, einigen Eidottern, fein gehackten Champignons und Chalotten und fein würflig geſchnittenen rohen Auſtern gut durchmengt. Hat man Karpfen hierzu genommen, ſo kann man mit dem Blute derſelben die Maſſe roth färben; waren es aber andere Fiſche, ſo kann dieſes vermittelſt Krebsbutter geſchehen. Hierauf kann man etwas von der Maſſe in einem Ofen verſuchen, ob ſie Feſtigkeit genug habe, und im Gegentheil noch einige Eidotter, ſollte ſie aber zu feſt ſeyn, etwas gute Sahne hinzufügen. Hat ſie nun die gehörige Haltung, ſo füllt man ſie, nicht zu feſt, in dünne Bratwurſtdärme, legt die Würſte in Milch und Waſſer, zu gleichen Theilen, hebt ſie aber,

Digitized by Google

ſo wie es aufgekocht hat, vom Feuer und läßt ſie $\frac{1}{4}$ Stunde ganz langſam kochen. Dann nimmt man ſie heraus, läßt ſie abtrocknen und bäckt ſie nachher langſam mit Butter auf einem Deckel oder röſtet ſie in papiernen Käſten, ſo mit Krebsbutter ausgeſtrichen worden, auf dem Roſte.

48. Fiſchwurſt für die Faſtenzeit zu räuchern.

Hierzu nimmt man das Fleiſch von Aalen, Schleien, Karpfen und Hechten, hackt es nebſt Peterſilie und kleinen Zwiebeln fein, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskate und Baſilikum und thut noch Aalfett hinzu, wie auch ſo viel Butter, als erforderlich iſt. Alsdann ſtößt man ſämmtliche Fiſchgräten und Knochen im Mörſer, benetzt ſie mit rothem Weine und befeuchtet hernach damit das gehackte Fleiſch, welches ſodann in die Aalhaut gefüllt wird. Hierauf werden die Würſte 24 Stunden in Salz und gutem Weine marinirt und dann in den Rauch gehangen. Salz und Gewürz darf hierbei nicht geſpart werden. Will man die Würſte verſpeiſen, ſo kocht man ſie in weißem Weine oder in zwei Drittheilen Waſſer und einem Drittheile Wein nebſt feinen Kräutern und richtet ſie kalt zu einem Beigerichte an.

Digitized by Google

Fünfter Abschnitt.

49. Anweiſung zu einer neuen Schnellräucherungs-Methode, jede Gattung Fleiſches, ohne Feuer und Rauch, in wenigen Stunden, auf naſſem Wege äußerſt wohlfeil zu räuchern.

Dieſe Methode, von Herrn Wolfgang Sanſon, vormaligem Oberlieutenant in Königl. Baierſchen Dienſten, erfunden, welche laut Zeugniß für den Bedarf der Königl. Baierſchen Hofhaltung angewendet werden ſoll und für unſchädlich erklärt iſt, verdient wohl, in dieſem Abſchnitte erwähnt zu werden, da ſie vielleicht Mancher meiner Mitſchweſtern noch unbekannt ſeyn möchte und das Räuchern in vielen Häuſern und Haushaltungen ſehr beſchwerlich iſt. Nach dieſer Verfahrungsart ſoll das Fleiſch nicht nur einen geringeren Gewichtsverluſt als nach der gewöhnlichen Räucherungsart erleiden, ſondern auch ſaftreicher bleiben und ſich Jahre lang gut erhalten. Ich theile nunmehr die eigentliche Schnellräucherungs - Methode des Herrn Sanſon meinen Leſerinnen wörtlich mit, die in zwei Hauptabtheilungen zerfällt, nämlich in die vorbereitende Behandlung, oder das Beizen mit Kochſalz und dann in die Räucherung auf naſſem Wege vermittelſt Glanzrußharz- und Kochſalz.

„Die Zeit der Dauer der Salzbeize richtet ſich nach der Fleiſchgattung, die man räuchern will; ſo kommen dieſe in folgender Ordnung nach einander.

1) Kalbfleiſch.
2) Ochſenzungen.
3) Rindfleiſch.
4) Schweinefleiſch.

Erſteres erfordert zur völligen Durchdringung des Salzes 8—12 Tage im Sommer, 14—18 Tage im Winter; weil in heißer Jahreszeit der Prozeß ſchneller vor ſich geht, und das Fleiſch durch zu langes Liegenlaſſen in der Salzbeize größtentheils aufgelöſt, äußerſt ſchlüpfrig und zur ferneren Behandlung mit Rußlauge untauglich würde.

Die Ochſenzungen bedürfen wegen ihrer dicken Haut eine gleiche Dauer der Beize, wie das Kalbfleiſch; doch werden ſie nicht ſo leicht ſchlüpfrig, und, gleich dem Kalbfleiſch, für den fortgeſetzten Räucherungsprozeß untaugbar.

Das Ochſenfleiſch und Schweinefleiſch erfordern ein gleiches Zeitmaß in der Salzbeize, das auf 24 Tage im Winter, im Sommer hingegen auf 14 bis 18 Tage anzunehmen iſt.

Vorbereitende Behandlung.

Einſalzen des Fleiſches.

a. Kalbfleiſch.

Das Kalb muß nach dem Schlachten ſogleich aus dem Felle genommen werden, damit es von dieſem keinen unangenehmen Geruch annehmen kann, darauf wird es rein gewaſchen, mit etwas Salpeter eingerieben, und ſodann 4 Stunden lang an einem kühlen Orte in einem paſſenden, mit einer Schraube verſehe-

Digitized by Google

nen Gefäße, das von Eichenholz oder Stein ſeyn kann, jedoch ungepreßt, liegen gelaſſen.

Man reibt darnach das Fleiſch mit zerquetſchten Wachholderbeeren feſt ein, beſtreut es mit klein geſchnittenem Knoblauch und einigen Blättern von Roſengeranium nebſt einigen vom weißen Marke befreiten Zitronenſchalen, ſo wie mit einigen Lorbeerblättern.

Während der vierſtündigen Ruhe des Kalbfleiſches löſt man Kochſalz in warmen Regen- oder abgekochten Brunnen- oder Quellwaſſer auf, und überſchüttet, nachdem daſſelbe wieder erkaltet worden, mit dieſer Salzlauge das Fleiſch.

Bei einer Quantität von 25 Pfund Kalbfleiſch werden 4 Loth Salpeter, 1 Pfund Kochſalz, 2 — 3 Knoblauchzehen und die Schale einer halben Zitrone erfordert, ſo wie 4 Blätter vom Lorbeerſtrauche.

Vor dem Ueberſchütten mit der Salzlauge hat man wohl darauf zu ſehen, daß die Schichten des Fleiſches keine hohlen Zwiſchenräume bilden, und füllt dieſe lieber mit kleinen Stückchen der nämlichen Fleiſchgattung aus, um einen gleichförmigen Druck auf das Fleiſch anbringen zu können.

Auf dieſe Weiſe läßt man das Fleiſch ohne allen Druck, und nur mittelſt Bedeckung eines Tuches vor dem Staube geſchützt, drei Tage in einem trocknen Gewölbe ſtehen, worauf man am vierten entweder durch die Schraube oder, wenn dieſe Vorrichtung mangeln ſollte, mit Steinen das Fleiſch comprimirt und den Druck bis zum zwölften Tage verſtärkt, an welchem man die Steine wegnimmt oder die Schraube nachläßt; nach zwei Tagen aber wird der vorige Druck neuerdings in Anwendung gebracht.

Es iſt oben bereits angeführt worden, daß im Sommer die Dauer der Salzbeize um ein Drittheil abgekürzt werden muß.

b. Ochſenzungen

erhalten die nämliche Salzbeize, wie das Kalbfleiſch, und bedürfen ebenfalls, wie früher angegeben worden iſt, des gleichen Zeitraumes, um vollſtändig durchdrungen und für die Rußlauge gehörig aufgeſchloſſen zu werden.

c. Rindfleiſch.

Die Salzbeize für Rindfleiſch erfordert auf 25 Pfund Fleiſch:

1½ Pfund Kochſalz und
6 Loth Salpeter.

Herr Magiſtratsrath Tillmetz behandelt das Rindfleiſch auf folgende Weiſe, wodurch es ebenfalls ungemein ſchmackhaft wird.

Er läßt ein Stück Fleiſch, ungefähr 7—8 Pfund ſchwer, rein abwaſchen, reibt es dann mit etwas Salpeter und ein paar Händen voll Kochſalz gut ein, befeuchtet es mit gutem Weineſſig oder Utzſchneider'ſchem Geiſteſſig, belegt es mit Koriander, einigen Gewürznelken, klein geſchnittenem Knoblauch, Garten-Bohnenkraut, Lorbeerblättern und wenigen Blättern von Roſengeranium. Vorerſt aber wird das Rindfleiſch noch mit zwei Händen voll gröblich geſtoßenen Wachholderbeeren eingerieben.

Nach dieſem wird ein halbes Pfund Kochſalz in der Wärme in einer halben Maß Regen- oder abgekochten Brunnenwaſſers aufgelöſt, und nach dem Erkalten behutſam über das Fleiſch abgegoſſen; darauf das Ganze zwei Tage lang, gegen Staub verwahrt,

Digitized by Google

ruhig ſtehen gelaſſen, und Tags darauf, wie bereits angezeigt worden, 14 Tage lang mittelſt Steinen oder der Schraube einem gleichmäßigen Drucke unterworfen, der nach Verfluß dieſer Zeit zwei Tage lang aufgehoben, darnach aber auch noch weitere ſieben Tage in Anwendung gebracht werden muß.

d. Schweinefleiſch.

Wie bereits früher angegeben wurde, bleibt dieſer Fleiſchgattung die nämliche Salzbeize und gleich lange Dauer derſelben, wie dem Rindfleiſche; auch können, mit Ausnahme des Eſſigs, die nämlichen Gewürze in Anwendung gebracht werden, welche ich nach der Tillmetziſchen Methode ſo eben aufgezählt habe.

Zu bemerken aber iſt, daß auch hier nur von friſch geſchlachteten Schweinen das Fleiſch angewendet werden ſoll, und daß man, des beſſeren und feineren Geſchmacks wegen, ja nicht ſchon mehrere Tage altes Fleiſch zu dieſem Behufe gebrauchen ſoll; daß, wenn man junge Schweinchen (Spanferkel) räuchern will, die Andauer der Salzbeize nicht über 1 Stunde währen dürfe, verſteht ſich von ſelbſt, ſo wie auch nicht zu vergeſſen iſt, daß dieſe Schweinchen vorzüglich im Innern fleißig mit Salz eingerieben werden müſſen.

e. Geflügel.

Zum Räuchern bedient man ſich unter den Vögeln vornehmlich der Gänſe, Enten, Indiane und Hühner.

Es gilt von ihrer Behandlung in der Salzlauge eben das, was ich bei den jungen Schweinchen vorſchlug, auch kann man beim Ausreiben der Bauchhöhle mit Salz, etwas Pfeffer in Anwendung bringen.

f. Fi=

Digitized by Google

f. Fiſche.

Fiſche jeder Art, mit Ausnahme der Seefiſche, womit ich nicht Gelegenheit hatte, Verſuche anzuſtellen, werden ebenfalls nach Herausnahme der Eingeweide fleißig ausgewaſchen, darnach mit Pfeffer und Salz inwendig feſt eingerieben, mit den beim Rindfleiſche angeführten Gewürzen von innen und außen belegt, und eine Stunde lang in die vorgeſchriebene Salzlauge gebracht, ohne jedoch einen Druck darauf anzubringen.

Alle unter dieſen ſechs Rubriken aufgezählten Gegenſtände müſſen nach der Herausnahme aus der Salzlauge abträufen, und kommen dann, ohne abgetrocknet, ſondern nur von den Kräutern u. ſ. w. gereinigt zu werden, zur Vollendung des ganzen Räucherungs-Prozeſſes in die Glanzrußlauge.

Schluß-Bemerkung.

Räuchern des Fleiſches.

Die Räucherung auf naſſem Wege nach der nachbeſchriebenen, von mir entdeckten Methode beruht auf den nämlichen Prinzipien, wie das gewöhnliche Räuchern in Kaminen oder in eigenen Räucherkammern, dergleichen man vorzüglich in Weſtphalen und dem nördlichen Deutſchland, vornehmlich aber auch in Frankreich antrifft. Bei dieſer Räucherung legt ſich der von der Hitze emporgetriebene Rauch an die in der Höhe befindlichen kältern Gegenſtände als ein Sublimat (Glanzruß) an, durchdringt das aus der Beize zu dieſem Zwecke dorthin gehangene Fleiſch voll-

Digitized by Google

kommen, ohne dabei ſeine Natur zu verändern, und hier bei meiner Methode bediene ich mich des nämlichen Mittels im concreten Zuſtande, löſe es im Waſſer auf, und laſſe das durch die Salzbeize aufgeſchloſſene Fleiſch ebenfalls davon durchdringen, wodurch mir zwei weſentliche Vortheile zugehen, nämlich der Gewinn am Gewichte ſelbſt, da bei der erſtern Art zu räuchern wohl 40 Prozent verloren gehen, und Gewinn an Zeit, da meiner Methode zu Folge ſich die Dauer des Räucherns nur nach Stunden berechnet. —

a. Kalbfleiſch.

Nach geſchehener und oben umſtändlich beſchriebener Behandlung in der Salzbeize nimmt man ungefähr 60 Stunden vor der Herausnahme des Fleiſches 2 Pfund ganz feinen Glanzruß, der durchaus nicht mit lockerem Flugruß oder Mörtel, Lehm u. dergl. verunreiniget ſeyn darf, läßt ihn zu feinem Pulver machen, und übergießt ihn mit 6 Maß (18 Apotheker-Pfunden) Regen- oder abgekochten Waſſers, bedeckt das Gefäß, und rührt die angeſetzte Lauge von Zeit zu Zeit fleißig um.

Dieſe Rußlauge wird nun vor Abfluß der 2 letzten Stunden mit 8 Pfunden (baier. Gew.) Kochſalz geſchwängert, und das Ganze fleißig umgerührt.

Hierauf nimmt man das Fleiſch aus der Salzbeize, reinigt es nach der vorgezeichneten Weiſe von den Kräutern ſorgfältig ab, reinigt zugleich auch das Gefäß, worin es gelegen, gut aus, legt das Fleiſch neuerdings hinein, und übergießt es mit der oben beſchriebenen Rußlauge. Beſſer aber iſt es, noch ein zweites Gefäß für dieſe Operation zu beſtimmen. Sollte die Lauge zur Ueberdeckung des Fleiſches nicht

Digitized by Google

hinreichend ſeyn, ſo wird der rückſtändige Bodenſatz mit einer erforderlichen Menge abgekochten Waſſers unter ſtetem Umrühren übergoſſen, und dieſe zweite Rußlauge zur erſten gebracht.

Das ſo behandelte Fleiſch bleibt nun 5—6 Stunden, nach Verhältniß ſeines Durchmeſſers, unter öfterm Neigen des Gefäßes, liegen, wird darnach herausgenommen und an einem luftigen Orte, jedoch unter Verhütung einer Berührung der Kalkwände, zum völligen Austrocknen aufgehangen, und zum Schluſſe mittelſt eines Pinſels mit reinem rektifizirten Holzeſſig überſtrichen. Das Fleiſch kann jedoch für den häuslichen Bedarf ſchon auf der Stelle genoſſen werden.

Von dieſer Vorſchrift weicht jene des Herrn Magiſtratsrathes Tillmetz in etwas ab. Er nimmt 2 Pfund guten Kamin- oder Glanzruß in einen geräumigen Topf, worin ſie mit 6 Maß vorher abgekochtem Brunnen- oder auch mit Regenwaſſer, unter fleißigem Umrühren, übergoſſen werden. Dieſe Miſchung läßt man 48 Stunden ſtehen, nach deren Verlauf ſich der beträchtlichſte Theil des Rußes aufgelöſt haben wird, ſchüttet ſodann 6 Pfund Kochſalz und 3 Loth concentrirten gereinigten Holzeſſig darunter, rührt alles gut durch einander und läßt es ſich abſetzen.

Iſt dieſes geſchehen, ſo legt man die mit der Salzbeize behandelte Fleiſchgattung in einem ſchicklichen Behältniſſe in die vorgeſchriebene Glanzrußlauge, ſchwert oder preßt das Fleiſch auf die gewöhnliche Weiſe, und kehrt es zugleich von Zeit zu Zeit, unter Aufrühren der Rußlauge, um.

Nach Verlauf von 5—8 Stunden, je nach Ver-

Digitized by Google

hältniß der größeren Dicke der Fleiſchſtücke, nimmt man dieſe heraus, hängt ſie, die ſchon vor dem Einbringen in die Salzbeize mit Schlingen zum Aufhängen verſehen ſeyn müſſen, an einen luftigen Ort, und kann ſie dann in 2 — 3 Tagen ſchon zum Gebrauche ſieden, oder, was zur Erhaltung des Saftes durchaus mehr zu empfehlen iſt, in Brotteig eingeſchlagen, bei einem Bäcker backen laſſen.

Ich mache hier darauf aufmerkſam, das zu räuchernde Fleiſch ja nicht zu lange in der Glanzrußlauge liegen zu laſſen, weil es ſonſt am Wohlgeſchmacke verliert und einen unangenehmen Pechgeruch annimmt, während es bei genauer Befolgung unſerer Methoden allen Erwartungen vollkommen entſprechen wird.

b. Ochſenzungen.

Sie bleiben, wie ſchon geſagt, ebenfalls 5 bis 6 Stunden in der Rußlauge liegen, und werden darnach gleichfalls an einem luftigen Orte aufgehangen.

c. Rindfleiſch.

Die Glanzrußlauge für dieſe Fleiſchgattung wird aus 6 Pfunden Kochſalz, 1½ Pfund reinem Glanzruß und 6 Maß Waſſer bereitet.

Die Dauer des Liegens in dieſer Beize iſt auf 8—9 Stunden feſtgeſetzt worden.

Auch dieſes Fleiſch, ſo wie alle übrigen aufgeführten Gattungen deſſelben, wird nach dem Herausnehmen aus der Glanzrußbeize, wie bei a und b vorgeſchrieben, behandelt.

d. Schweinefleiſch.

Erfordert die nämliche Glanzrußlauge und Dauer der Rußbeize, wie das Rindfleiſch, auch muß es ebenfalls in der Rußlauge verhältnißmäßig mit Steinen

Digitized by Google

eingeſchwert oder mittelſt einer angebrachten Schraube gepreßt werden. Auch hier beim Schweinefleiſche iſt das öftere Nachlaſſen des Druckes und Umkehren der eingelegten Fleiſchſtücke, ſo wie das Aufrühren der Beize ſelbſt nothwendig, um die gleichförmige Durchdringung der Rußlauge nach Wunſch zu erreichen.

Auf dieſe Weiſe, genau nach der Vorſchrift zubereitete Schinken vereinen alle am weſtphäliſchen und Hamburger Räucherfleiſche beliebten Eigenſchaften, beſitzen eine unvergleichliche Schmackhaftigkeit und feine Würze, trotzen im rohen Zuſtande jedem äußeren Einfluſſe, und ſind alſo dem Verderben durchaus nicht ſo unterworfen, wie die gewöhnlichen Schinken.

Vornehmlich iſt auch zu bemerken, daß man von der vorgeſchriebenen Quantität Salz ja nicht abweiche, und ſelbe nicht eigenmächtig vermindere, wodurch nur unbefriedigende Reſultate hervorgehen würden.

e. Geflügel.

Hiebei bedient man ſich, wie bei allen nachfolgenden Gegenſtänden, der erſten, beim Kalbfleiſche angegebenen Rußlauge, in welcher man das zu räuchernde Geflügel, nach ſeiner verſchiedenen Größe, 1 bis 2 Stunden lang liegen läßt, ſodann herausnimmt und auf die bereits erwähnte Art aufhängt.

f. Fiſche.

Von ihnen gilt das eben Geſagte in ſeinem ganzen Umfange, und es muß dabei immer der Durchmeſſer derſelben im Auge gehalten werden, nach welchem man auch die Dauer des Beizens verlängert oder abkürzt.

g. Würſte.

Würſte, welche aus dem friſchen Fleiſche und

Fette vollkommen geſunder Thiere bereitet worden ſind, und wobei keine unverhältnißmäßige Verdünnung der Wurſtmaſſe durch Fleiſchbrühe und dergleichen ſtatt findet, die ſie zur Verſäuerung bringen könnte, laſſen ſich, welchen Namen ſie auch haben mögen, ohne vorhergehendes Einbringen in die Salzbeize, durch dreiſtündiges Liegen in der oben angeführten Glanzrußlauge auf eine ſehr ſchnelle und der Geſundheit völlig unſchädliche Weiſe auf naſſem Wege, gleich allen beſchriebenen Fleiſchgattungen, räuchern und ſehr lange Zeit in unverdorbenem Zuſtande aufbewahren, wie ich mich bei meinen, mit Herrn Magiſtratsrath Tillmetz angeſtellten Verſuchen überzeugte.

Jedoch ſollen ſie wenigſtens 48 Stunden in der Luft hängen.

Hier bildet ſich durchaus kein Wurſtgift, weil das Bedingniß des Giftigwerdens entfernt iſt, das nur da wieder eintritt, wo die in der Vorerinnerung vor den Würſten gerügte unreinliche Behandlung und Anwendung ungeſunden ſchlechten Fleiſches ꝛc. ꝛc. nicht ausgeſetzt bleibt.

Nunmehr gehe ich zur einfachen und ungeſchmückten Berechnung der Koſten meiner mit Herrn Magiſtratsrath Tillmetz verbeſſerten neuen Räucherungs-Methode über, und nehme die Preiſe noch dazu in jenem Verhältniſſe an, wie ſie gewöhnlich beim Verſchleiße im Kleinen geſtellt werden, während ſie beim Einkaufe im Großen wenigſtens zur Hälfte niedriger zu ſtehen kommen.

Für die Salzbeize ſowohl als für die Bereitung der Rußlauge wird auf die Einlage eines ganzen Zentners Rind- oder Schweinefleiſches erfordert:

Salpeter 16 Loth à 1 kr.			16 kr.
Kochſalz 20 Pfund à 4 kr.		1 fl.	20 kr.
Glanzruß 4 Pfund . . .		— fl.	— kr.
Sum̃e des ganzen Koſtenbetr.		1 fl.	36 kr.

Da man den Glanzruß in jeder Haushaltung, zum wenigſten in Deutſchland, aus den eigenen Rauchfängen nehmen kann, ſo habe ich hiefür nichts in Anſatz bringen dürfen.

Rechnet man nun, daß die Rußlauge neuerdings und wohl bis zum völligen Verbrauche benutzt werden kann, ſo ergiebt ſich deutlich, daß man aus dem ſich für den Zentner ergebenden Koſtenbetrage zum höchſten nur den vierten Theil mit 24 kr. in Anſatz bringen darf, und alſo wegen der fortgeſetzten Benutzung der Saucen das Pfund nicht völlig auf 1 Kreutzer zu ſtehen kommt, der ſich aber hinſichtlich der kleinen Küchenzugaben wiederum ausgleicht.

Bringt man nun den bei der gewöhnlichen Räucherung im Rauchfange ſich ergebenden bedeutenden Gewichtsverluſt von 40 % in Anſchlag, und nimmt dagegen an, daß bei unſerer Methode kaum 10 % Verminderung des Gewichtes eintritt, ſo iſt der Vortheil wohl auffallend genug, um leicht eingeſehen zu werden."

Digitized by Google

Sechster Abschnitt.

Vom Einkochen und Aufbewahren aller Arten zahmen und wilden Fleiſches und Geflügels.

50. Einen Kalbsbraten im Sommer friſch zu erhalten.

Man wickelt eine friſche Kalbskeule in eine Serviette recht feſt ein, ſo daß gar keine Luft dazu kann, und bewahrt ſie im Keller oder an einem andern kühlen Orte oder auch in rohem ungeſtampften Hirſe auf. So hält ſie ſich recht gut; nur darf ſie vorher nicht ins Waſſer gekommen ſeyn.

Mit anderm friſchen Fleiſche kann man eben ſo verfahren.

51. Fleiſch im Sommer, bei Mangel an guten Kellern und Gewölben, friſch zu erhalten.

Man legt das Fleiſch, welches wo möglich ohne Knochen iſt, in abgenommene oder ſaure Milch, und zwar ſo, daß dieſelbe über das Fleiſch weggeht. Bei heißer Witterung gießt man alle Tage, bei kühler Witterung alle 2 bis 3 Tage, friſche Milch darüber. Auf dieſe Art hält es ſich nicht nur gegen 14 Tage lang, ſondern gewinnt auch am Geſchmack. Wildpretsbraten, Rindfleiſch u. dergl. ſchlägt man, wenn alles noch friſch iſt, in ein weißes Tuch, legt es in einen Kaſten und ſchüttet Sand oder auch Aſche dar-

Digitized by Google

über, ſo bleibt es wohl 3 Wochen gut und wird beim Zurichten recht mürbe. Der Kaſten wird am beſten in ein trockenes, luftiges und kühles Gemach geſetzt.

52. Desgleichen auf eine andere Art.

Man legt das Fleiſch recht feſt in ein mit Pech gut übergoſſenes Faß, bringt einen dicht anſchließenden Deckel darauf, den man ebenfalls mit Pech vergießt, ſchlingt um das Faß ein Seil und verſenkt es in einen tiefen Brunnen. Damit es unter dem Waſſer bleibe, beſchwert man es mit Steinen. Je kälter der Brunnen iſt, deſto länger hält ſich das Fleiſch; nur muß es, wie ſchon geſagt, vorher nicht im Waſſer geweſen ſeyn.

53. Mittel, blutiges Fleiſch vor dem Verderben zu ſichern.

Bekommt man beim Einkauf blutiges Fleiſch, ſo lege man daſſelbe in eine tiefe Schüſſel, und übergieße es mit abgenommener ſaurer Milch, die den erſten Tag zwei Mal, die folgenden nur ein Mal abgegoſſen wird. Das Blut, als die nächſte Urſache der Fäulniß, wird durch die ſaure Milch herausgezogen, ſo wie dieſe auch das Fleiſch mürbe macht, ohne ihm ſeinen natürlichen Geſchmack zu benehmen; nur muß es vor dem Kochen eine Nacht hindurch in friſchem Waſſer eingeweicht werden, auch rein abgewaſchen ſeyn.

54. Mittel, angelaufenem Fleiſche den fauligen Geſchmack und Geruch zu benehmen.

Zwar iſt auch hierzu die ſaure Milch dienlich, aber wirkſamer noch iſt folgendes Mittel: Man wirft glühende, aber völlig ausgebrannte Holzkohle, wo

möglich von hartem Holze, zu dem kochenden Fleiſche, auf einen Topf von 4—5 Quart ungefähr 2 Kohlen von der Größe einer welſchen Nuß. Dieſe läßt man, während des Kochens, im Topfe, und wechſelt, wenn das Fleiſch ſehr angelaufen ſeyn ſollte, einige Mal mit friſchen Kohlen.

55. Mittel, friſchem und ſaurem Rinderbraten einen höheren Wohlgeſchmack zu geben.

Ein Rinderbraten, er ſey friſch oder in Eſſig gelegt, wird durch die Blätter des bekannten Roſengeraniums äußerſt wohlſchmeckend. Man trocknet die Blätter, pulveriſirt ſie und reibt das Fleiſch, eine Stunde zuvor, ehe man es in den Bratofen bringt, damit recht ein.

Ehe das Rindfleiſch in Eſſig gelegt wird, müſſen die großen Knochen herausgenommen werden, wodurch das Fleiſch an Dauer gewinnt.

56. Mittel, die Schmeißfliegen vom Fleiſche abzuhalten.

Man reibe das Fleiſch mit dem bekannten Salat- und Suppenkraute, Dragun, ein.

57. Mittel, Pökelfleiſch vor dem Verderben zu ſichern.

Man nimmt Kieſelſteine, ungefähr von der Größe eines Hühnereies, wäſcht ſolche rein ab und belegt damit den Boden des Gefäßes, in welches das Fleiſch kommen ſoll. Unmittelbar darauf kommt das auf gewöhnliche Art eingeſalzene Fleiſch, eine Lage Steine darauf, wieder Fleiſch und ſo fort, ſo daß über und unter jeder Fleiſchſchicht eine Lage Steine kommt. Auf dieſe Art kann man das Fleiſch ein Jahr, auch wohl noch länger gut erhalten, ſelbſt das in der warmen Jahreszeit eingeſalzene Fleiſch.

Digitized by Google

58. Vom Aufbewahren des geräucherten Fleiſches.

Bei der beſten Behandlung kann das ſchon geräucherte Fleiſch verderben. Ein ganz einfaches und ſicheres Mittel iſt, daß man ein jedes Stück geräuchertes Fleiſch, Speck oder Wurſt mit einem Strohwiſche oder Tuche rein abreibe, damit alle daran befindliche Feuchtigkeit hinwegkomme, es hierauf mit recht trockner und rein geſiebter Aſche ſehr dick beſtreue, dann Stück für Stück in einen wohl verſchlagenen Kaſten oder Faß lege und ſolches an einen kühlen und trocknen Ort bringe. Die Aſche ſchadet dem Fleiſche nicht, ſondern bewahrt es vor Milben und Maden, der Speck bleibt weiß, und vor dem Gebrauch nimmt fleißiges Abreiben und Abwaſchen mit Waſſer die Aſche hinweg.

Man kann auch geräuchertes Fleiſch in einem Ofen, der nicht geheizt wird, recht lange aufbewahren, wenn man ihn mit Mauerſteinen ganz zuſetzt und deren Fugen mit Lehm verſtreicht, ſo daß durchaus keine Luft von außen dazu komme. Hierbei iſt es rathſam, die Schinken ſo aufzuſtellen, daß ſie auf die Vorderſpitze zu ſtehen kommen, damit das in den Knochen befindliche Mark nicht zu dem abgehauenen Knochen-Ende hervordringen könne. So oft zum Gebrauch etwas herausgenommen wird, ſieht man nach, ob das darin bleibende Fleiſch feuchte Stellen habe, die man dann mit Eſſig oder Franzbranntwein benetzt und ſtark mit Aſche beſtreut.

59. Mittel gegen die Milben.

Man ſpünde das Fleiſch, zu Ende Aprils, in Tonnen ein, und laſſe es darin den ganzen Mai hin-

durch, welcher Monat, der Milbenerzeugung wegen, für den gefährlichſten gehalten wird. Nach dem Ende des Mai hängt man es ganz frei an luftige Orte.

60. Einen Wildpretsbraten lange friſch zu erhalten.

Wenn von einem Hirſchziemer oder Keule nicht ſogleich Gebrauch gemacht werden kann, ſo erhält ſich ein ſolcher Braten auf folgende Art einige Wochen: man wäſſert ihn, wenn er noch ganz friſch iſt, 2 bis 3 Stunden in kaltem Waſſer, wäſcht ihn dann rein und beſtreut ihn mit Salz, etwas engliſchem Gewürz und einigen Lorbeerblättern, gießt nun guten Eſſig darauf und läßt ihn zugedeckt darin ſtehen. Wenn er geſpeiſt werden ſoll, ſo ſpickt man ihn gehörig mit Speck, worauf er, wie gewöhnlich, mit Butter gebraten, auch, nach Belieben, mit etwas Eſſig begoſſen wird.

61. Wildpret einzukochen, daß es ſich ein halbes Jahr hält.

Man kocht das Wildpret in einem Keſſel mit etwas Wein, Waſſer und Salz, wozu man, in ein Stückchen Leinwand gebunden, ganzen Pfeffer, Ingwer, Nelken, Rosmarin, Pfefferkraut, Baſilikum, Majoran und Zitronenſchale thut, und ſchäumt es rein ab. Ehe das Fleiſch völlig weich iſt, nimmt man es heraus und läßt es, nebſt der Brühe, überkühlen. Von dieſer ſchöpft man das Fett rein ab, legt das Fleiſch in ein Gefäß, thut das eingebundene Gewürz aus dem Topfe dazu und gießt den Eſſig, in welchem das Fleiſch gekocht worden iſt, darauf. Da aber der Eſſig etwas über das Fleiſch ſtehen muß, ſo ſiedet man, im Fall er nicht zureichen ſollte, noch etwas ab

und gießt ihn zu dem Fleiſche. Das abgeſchöpfte Fett läßt man nun zergehen, um es dann über das Wildpret zu gießen. Es iſt aber ſo viel Fett nöthig, daß, wenn es geronnen iſt, man weder von dem Fleiſche, noch von dem Eſſige etwas ſieht. Erforderlichen Falls vermiſcht man alſo mit dem zergangenen Fette ſo viel Rindsfett oder Talg, daß es dieſen Endzweck erfüllt. So oft man etwas von dem Fleiſche herausnimmt, nimmt man das Fett ab, läßt es über Kohlen zergehen und gießt es über das übrige Wildpret, damit es immer gehörig mit Fett bedeckt bleibe.

62. Schweinewildpret einzukochen.

Hierzu nimmt man das Bruſtſtück, welches in Stücke zerhauen, mit Salz, Pfeffer und Wachholderbeeren gekocht wird, aber nicht ganz weich werden darf. Man läßt es in der Brühe ſtehen, bewahrt es, gut zugedeckt, an einem kühlen Orte auf und kocht es erſt dann in der Brühe, in welcher es geſtanden hat, völlig weich, wenn man davon Gebrauch machen will. Man giebt es, mit einer beliebigen Sauce, warm zu Tiſche.

63. Daſſelbe auf eine andere Art.

Vom dünnen Fleiſche am Bauche des Wildes ſchneidet man beliebige Stücke, beſtreut dieſelben, nachdem ſie abgewaſchen ſind, mit Salz und Pfeffer, rollt ſie dann zuſammen, wickelt ſie in ein Tuch und umwickelt dieſes mit Bindfaden. So läßt man es hierauf 4 bis 5 Stunden mit einigen Wachholderbeeren, ganzem Pfeffer und Salz kochen, bringt es, wenn es weich iſt, noch in dem Tuche eingewickelt und mit der Brühe, in welcher es gekocht worden iſt, in ein paſſendes Gefäß, welches ein Butterfäßchen ſeyn kann,

und ſetzt es, gut verdeckt, an einen kühlen Ort. Wenn man davon Gebrauch machen will, ſo nimmt man das Fleiſch aus dem Tuche, ſchneidet es in dünne Scheiben und giebt es kalt, mit Provencer-Oel und Weineſſig auf den Tiſch. Es ſieht gut aus und hat beinahe den Geſchmack wie Schweinskopf.

64. Daſſelbe noch auf eine andere Art.

Hierzu werden die beſten Stücke, doch nicht größer als zu 5—6 Pfund, genommen und die ſtärkſten Knochen herausgeſchält. Nun ſetzt man 6—8 zerhauene Kalbsfüße mit 2 Theilen Eſſig, 1 Theil geringen Wein und 1 Theil Waſſer an das Feuer und gießt von dieſer Brühe ſo viel zu, daß das erforderliche Verhältniß zum Fleiſche herauskommt. Hierzu thut man noch, außer dem nöthigen Salze, eine Hand voll geſtoßene Wachholderbeeren und von allen Arten Kräutern und läßt die Kalbsfüße darin weich kochen. Hierauf nimmt man ſie, wie auch die Kräuter heraus und legt ſtatt deſſen das zur Aufbewahrung beſtimmte Fleiſch hinein, läßt es aber nur ſo lange darin kochen, als Eier Zeit brauchen, hart zu kochen. Hierauf nimmt man es heraus, beſtreut den Boden eines rein ausgebrühten Fäßchens mit Salz, Wachholderbeeren und Kräutern und bringt eine Lage von dem erkalteten Wildpret darauf, beſtreut dieſe wieder mit dem Vorgenannten und fährt ſo fort, bis Alles darin iſt. Die oberſte Lage wird gleichfalls überſtreut. Nun wird die völlig abgekühlte und durch ein Sieb geſeihete Sülze darüber gegoſſen, und wenn es einige Zeit ſo geſtanden hat, mit einem Brete belegt und ſtark beſchwert. Auf dieſe Art hält ſich das Wildpret ein ganzes Jahr.

65. Wilden Schweinskopf aufzubewahren.

Man brennt den wilden Schweinskopf erſt über dem Feuer ganz rein ab, löſet den Halsknochen heraus, ſchneidet oben vom Rüſſel, wie auch unten vom Maule die Schwarte behutſam ab und macht vorn in den Kopf einen Fingers langen Schnitt. Hierauf kocht man ihn in Waſſer mit Wachholderbeeren und Lorbeerblättern 6 bis 8 Stunden lang, wobei zu bemerken iſt, daß man ihn, nach Verhältniß des Waſſers, ſtark ſalzet. Wenn er recht weich iſt, ſo nimmt man ihn aus der Brühe und läßt ihn ganz kalt werden. Man legt ihn hierauf in ein reines Gefäß und gießt die Brühe, in welcher er gekocht worden iſt, erſt dann darauf, wenn auch ſie völlig erkaltet iſt, da er dann in derſelben 6 — 8 Wochen dauert.

66. Daſſelbe auf eine andere Art.

Man nimmt vermittelſt eines kleinen Löffels das Gehirn aus dem Schweinskopfe und thut es weg. Hierauf vermiſcht man eine Hand voll geſtoßene Wachholderbeeren mit einigen klein geſchnittenen Lorbeer- und Baſilikum-Blättern, einer Hand voll Salz und etwas grob geſtoßenen Pfeffer. Mit dieſer Miſchung reibt man nun den Kopf von allen Seiten recht ſtark ein, ſo wie auch das andere Wildpret, welches man mit aufbewahren will. Alsdann ſtellt man den Kopf aufrecht in die Mitte eines dazu paſſenden Fäßchens, das andere Wildpret aber wird ſo feſt als möglich um ihn herumgelegt, und ſo gießt man guten Eſſig und geringen Wein, zu gleichen Theilen, darüber, deckt Alles mit einem Deckel zu und beſchwert dieſen ſtark. Auf dieſe Art hält es ſich recht lange.

67. Spanferkel einzukochen.

Ein rein gebrühtes und geputztes Spanferkel wird, je nachdem es groß iſt, in 4 — 6 Stücke geſchnitten, zuvor aber der Kopf, der ganz bleiben muß, davon genommen. Rein abgewaſchen läßt man es hierauf in einem kleinen Keſſel mit einigen Quart Bouillon, Buttermilch oder durchgeſeiheter Molken, einer Hand voll Salz, einigen Lorbeerblättern, einem Eßlöffel voll Pfeffer und halb ſo viel Nelken, einer Bouteille voll Weineſſig und vier gebrühten Kalbsfüßen zuſammen gar kochen. Wenn das Spanferkel gar iſt, ſo wird es heraus genommen, der anhängende Schaum abgewaſchen und in einen Steintopf gelegt. Zur Brühe thut man nun noch den Saft von einigen Zitronen, ſchlägt einige Eiweiße zu einem mäßig ſteifen Schaum, rührt dieſen mit etwas abgeſchöpfter Brühe wohl durch und bringt ihn dann zu der kochenden Brühe, mit welcher es noch einmal aufkochen muß. Hierauf läßt man ſie, ganz klar, durch eine Serviette über das Spanferkel laufen, ſo daß es ganz damit bedeckt wird, bindet es, nachdem es völlig erkaltet iſt, feſt zu und bewahrt es in einem kühlen Keller auf. Beim Gebrauch bricht man die benöthigten Stücke heraus, legt ſie auf eine Schüſſel, und giebt von der Gelée aus dem Gefäße ſo viel darüber, daß die Stücke damit bedeckt werden.

68. Sauer eingekochte Gänſe.

Die Gänſe werden in Stücke geſchnitten, gut abgewaſchen, hierauf in ſiedendes Waſſer gethan und darin nur einmal aufgekocht. Dann drückt man das Fleiſch rein aus und bringt es, mit gutem Weineſſig, in welchen man ½ Pfund gewaſchenes und in ein

Tuch

Digitized by Google

Tuch gebundenes Hirſchhorn hängt, an das Feuer. Wenn es gut abgeſchäumt iſt, ſo thut man Nelken, Pfeffer, engliſch Gewürz, Lorbeerblätter und Zwiebeln daran, läßt es aber nicht zu weich kochen. Das Fleiſch legt man hierauf in Steintöpfe, die Brühe aber läßt man noch etwas einkochen, dann verkühlen, nimmt das Fett davon ab, und gießt ſie durch ein Tuch über das Gänſefleiſch. So verwahrt man es, das Gefäß mit einer Blaſe feſt zugebunden, an einem kühlen Orte auf. Bringt man noch einen Ueberguß von weißem Wachſe an, ſo hält es ſich durch den Winter bis in die Mitte des Sommers.

69. Eingekochte Gänſekeulen.

Man kocht die abgeſchnittenen Gänſekeulen in Waſſer mit Salz, Zwiebeln, Thymian und Gewürz gar und legt ſie alsdann zum Abtrocknen in eine Schüſſel. Hierauf werden ſie in einem Steinkopfe recht dicht neben einander gelegt und friſch ausgebratenes Gänſeſchmalz darüber gegoſſen, ſo daß ſie ganz damit bedeckt ſind. Von den Keulen, die man heraus genommen hat, läßt man das anhängende Gänſeſchmalz, und wenn es nicht hinreichend iſt, noch etwas aus dem Topfe, in einem Tiegel, über dem Feuer zergehen, und gießt dieß wieder über die in dem Topfe zurückgebliebenen, daß ſie ganz damit bedeckt ſind. Die heraus genommenen Gänſekeulen werden auf dem Roſte gebraten und auf ein paſſendes Gemüſe, als: Grünkohl, Sauerkohl u. dergl. gelegt.

70. Gänſe- und Entenbraten den ganzen Winter hindurch zu erhalten.

Die Gans wird um Martini, wenn ſie am fettſten und beſten iſt, Dreiviertheile gar gebraten und,

wie gewöhnlich, mit Kaſtanien, Aepfeln und dergleichen gefüllt. Nachdem man die Ingredienzien heraus genommen hat und die Gans beinahe erkaltet iſt, gießt man ſo viel geſalzenes Gänſeſchmalz, dem man auch, wenn es nicht zureichen ſollte, Schweineſchmalz zuſetzen kann, in einen großen Steintopf, daß der Boden eine reichliche Querhand hoch damit bedeckt wird. Iſt daſſelbe geronnen, ſo ſtellt man die erkaltete Gans darauf, doch, damit ſie gerade bleibe und ſich nicht an eine Seite des Topfes anlegen könne, ſtemmt man hölzerne Speiler von zwei innern Seiten des Topfes her gegen dieſelbe. Nunmehr gießt man in den Topf und die hintere Oeffnung der Gans ſo viel lauwarmes Schmalz, daß es bis an die Speiler reichet, und wenn daſſelbe gerinnen will, ſo rüttelt man den Topf etwas, damit es ſich überall feſt anlege. Wenn auch dieſer zweite Guß völlig erkaltet iſt, ſo nimmt man die Speiler heraus und gießt den Topf mit Schmalze voll, damit die Gans, weil ſich daſſelbe beim Erkalten ſenket, hinlänglich bedeckt wird. Iſt hierauf der dritte Guß völlig erkaltet, ſo wird der Topf mit einer Schweinsblaſe feſt zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Soll die Gans endlich genoſſen werden, ſo ſetzt man den Topf an's Feuer, damit das Fett zergehen und abgegoſſen werden könne. Hat man ſie nun in einem Bratofen wieder aufbraten laſſen, ſo wird ſie noch eben ſo gut und friſch ſchmecken, als wenn ſie erſt den Tag zuvor geſchlachtet worden wäre. Bis in den März läßt ſie ſich auf dieſe Art recht gut erhalten; wodurch an Futter viel erſpart werden kann.

Auch kann man den Dreiviertheil gar gebratenen Gänſen und Enten, wenn ſie erkaltet ſind, die Keulen,

Digitized by Google

Brüſte und den Rückgrat ablöſen, ſie in eine porzellanene oder irdene Terrine, mit einigen Lorbeerblättern, nicht zu feſt einpacken, ebenfalls mit Schmalz übergießen und auf die angegebene Weiſe aufbewahren.

71. Bratwürſte oder Lerchen und Krammetsvögel den Winter hindurch aufzubewahren.

Die Bratwürſte werden, wie gewöhnlich, in Butter gebraten, doch nicht zu braun, hernach in Steintöpfe gelegt, die Butter darauf gegoſſen, daß ſie ganz darüber ſteht, und, wenn ſie ganz verkühlt ſind, der Topf mit Blaſe feſt zugebunden. Beim Gebrauch darf man ſie nur in einer Pfanne gehörig heiß werden und die im Topfe noch befindliche Butter zergehen laſſen, ſo daß die übrigen Würſte wieder ganz damit bedeckt werden. Auf dieſelbe Art werden auch die Lerchen und Krammetsvögel aufbewahrt.

72. Faſanen, Rebhühner und Krammetsvögel zu erhalten.

Nachdem man aus dem genannten Geflügel die Eingeweide heraus genommen hat, trocknet man es mit einem Tuche inwendig recht aus, daß nicht die geringſte Feuchtigkeit darin bleibe. Alsdann wickelt man Wachholderbeeren, ganzen Pfeffer, ein wenig Rosmarin und Lorbeerblätter in ein Papier und ſteckt dieſes in das Geflügel, ſo daß es ganz damit angefüllt iſt, worauf man es ungerupft an einem kühlen Orte aufhängt.

Siebenter Abſchnitt.

Vom Mariniren der Fiſche und dergleichen.

73. Marinirter Lachs.

Der geriſſene und gewaſchene Lachs wird in etwas dünne Stücke geſchnitten; nachdem er gebläuet iſt, mit Salz, engliſchem Gewürz, Pfeffer und Lorbeerblättern in ſiedendes Waſſer gelegt und, unter öfterm Abſchäumen, gar gekocht. Man beſtreut hierauf den Boden eines reinen Fäßchens mit engliſchem Gewürz und Lorbeerblättern, legt den Lachs behutſam darauf, damit er nicht aus einander falle, giebt Zitronenſcheiben darauf, ſtreut wieder von dem vorhin Genannten darüber, und gießt ſo viel abgeſottenen und wieder erkalteten Weineſſig darauf, daß der Lachs ganz damit bedeckt iſt. Das Fäßchen wird alsdann feſt zugedeckt, damit es vor dem Eindringen der Luft verwahrt bleibe. Auf dieſe Art kann man den Lachs mehrere Wochen lang aufbewahren. Er wird mit Provencer-Oel und Weineſſig kalt auf die Tafel gegeben.

74. Marinirter Aal.

Nachdem man den Aal ausgenommen und ihm die Haut abgezogen hat, ſchneidet man denſelben in größere Stücke als gewöhnlich, macht in ein jedes Stück einige Einſchnitte und reibt ſie mit Salz ein. Hierauf wird ein Roſt mit friſchem Baumöl beſtrichen und der Aal auf demſelben ſchön lichtbraun gebraten.

Digitized by Google

Nun beſtreut man den Boden eines reinen mit friſchem Baumöl ausgepinſelten Fäßchens mit Lorbeerblättern, Zitronenſchalen, Rosmarin, etwas ganzem Pfeffer, engliſchem Gewürz und Nelken, ſchichtet den erkalteten Fiſch hinein, belegt ihn mit Zitronenſchalen und beſtreut ihn oben wieder mit allen vorgenannten Gewürzen. Wenn das Fäßchen voll iſt, ſo ſpündet man es zu, gießt ſo viel abgeſottenen und wieder erkalteten Eſſig hinein, bis derſelbe über den Aal ſteht, und damit der Eſſig nicht beſchlage, gießt man noch ein wenig friſches Baumöl darüber. Das Fäßchen wird an einen kühlen Ort geſetzt und öfters umgeſtürzt. Auf dieſe Art behandelt, halten ſich nicht allein die Aale, ſondern auch Aalraupen, Forellen u. ſ. w. länger als ein halbes Jahr gut. Zur längeren Dauer trägt es auch bei, wenn man nie etwas mit der Hand, ſondern immer mit einer Gabel herausnimmt.

75. Schmerlen zu mariniren.

Man läßt die Schmerlen in Wein oder Milch abſterben, legt ſie alsdann auf einen mit friſchem Baumöl beſtrichenen Roſt und bratet ſie langſam, während man ſie oft mit Baumöl überſtreicht. Wenn ſie alle gebraten und ausgekühlt ſind, beſtreut man den Boden eines reinen Fäßchens mit Pfeffer, Nelken und Zimmet, bringt eine Lage Schmerlen darauf, beſtreut ſie wieder mit demſelben Gewürz und fährt damit wechſelsweiſe fort, bis das Fäßchen voll iſt. Dann gießt man guten Weineſſig darüber, ſo daß er etwas über die Schmerlen ſteht, beſchwert ſie und ſpündet das Fäßchen zu.

76. Karpfen zu mariniren.

Der Karpfen wird geſchuppt und das Eingeweide,

Digitized by Google

die Galle und der Darm herausgenommen. Hierauf macht man in den Rücken des Karpfens und wo er ſonſt dick iſt, einige ſchräge Einſchnitte, reibt ihn inwendig und auswendig recht gut mit Salz ein, bringt das Eingeweide an ſeine gehörige Stelle und läßt ihn ſo einige Zeit ſtehen. Dann trocknet man ihn ab, beſtreicht ihn ganz mit Butter und bratet ihn auf einem langen Roſte ſchön gelbbraun; damit er aber durch und durch gar werde, darf man ihn nicht gleich Anfangs einer allzu großen Hitze ausſetzen. Wenn er gar iſt, ſo legt man ihn mit Nelken, engliſchem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Zitronen-Schale und Scheiben in eine Bratpfanne, gießt abgeſottenen und wieder erkalteten Weineſſig darauf und läßt ihn ſo einige Tage ſtehen, worauf man ihn verſpeiſen kann.

77. Gründlinge aufzubewahren.

Nachdem ſie gewaſchen ſind, werden ſie mit etwas Eſſig übergoſſen, in welchem ſie eine kurze Zeit ſtehen bleiben. Indeſſen ſetzt man zwei Theile Wein mit einem Theil Eſſig, einem guten Theile Peterſilie, etwas ganzen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Baſilikum, Dragun und Salz über das Feuer und läßt Alles etwas kochen. Hierauf ſchüttet man die Gründlinge hinein, läßt ſie aber nur einmal aufkochen. Nachdem ſie etwas verkühlt ſind, legt man ſie in ein ſteinernes Gefäß, gießt die Brühe durch ein Sieb darüber, und, wenn ſie völlig erkaltet ſind, noch etwas Provencer-Oel darauf. Nun bindet man ſie feſt zu und bewahrt ſie im Keller oder einem andern kühlen Orte auf.

78. Heringe zu mariniren.

Man wäſſert die Heringe, indem man ihnen

Digitized by Google

öfters friſches Waſſer giebt, 24 Stunden lang. Dann werden ſie gehäutet, der Milch oder der Rogen herausgenommen, ſauber abgetrocknet und auf dem Roſte ſehr geſchwind gebraten, damit ſie nicht welch werden, dabei aber nicht mit Butter begoſſen. Nachdem ſie ganz erkaltet ſind, legt man ſie in ein Fäßchen, deſſen Boden mit grob geſtoßenem Gewürz, von Lorbeerblättern, Rosmarin, Majoran und Pfefferkraut beſtreut iſt, und ſchichtet ſie mit gedachten Kräutern, zu welchen man auch Zitronenſchalen nehmen kann, ein. Man gießt nun ſo viel abgeſottenen und wieder erkalteten Weineſſig darauf, daß derſelbe etwas über die Heringe ſteht, und bewahrt ſie, gut zugedeckt und beſchwert, an einem kühlen Orte auf. Sie werden mit Oel und Eſſig gegeben.

79. Gebackene Fiſche zu mariniren.

Hierzu können Fiſche von allerhand Art genommen werden, welche man, nachdem man ſie geſchuppt und ausgenommen hat, in Mehl herumwälzt und in Butter ſchön gelb bäckt. Sobald ſie ausgekühlt ſind, werden ſie in ein reines Gefäß gebracht, mit einigen Pfefferkörnern, Nelken, engliſchem Gewürz, Muskatenblumen, Zitronenſchale, Lorbeerblättern und Rosmarin beſtreut und mit abgeſottenem, aber wieder erkaltetem Eſſig, welchem friſches Oel beigemiſcht iſt, übergoſſen, bis derſelbe darüber ſteht. Hierauf bringt man ſie an einen friſchen und trockenen Ort und beſchwert ſie ein wenig. So erhalten ſie ſich ſehr lange friſch und gut.

80. Karpfen zu mäſten.

Man mäſtet die Karpfen im Keller, indem man ſie in feuchtes Moos ſchlägt, ſie in ein kleines Netz

ſteckt, ſo daß der Kopf ein wenig herausragt, dann dicht unter dem Gewölbe aufhängt und ihnen Semmelkrumen, in Milch geweicht, in das Maul ſtopft. Andere, um ſie auch im Winter fett zu haben, halten ſie im Keller in Ciſternen und füttern ſie mit Brot, Salat und dergl.

81. Karpfen im Winter lebendig zu verſchicken.

Zum Verſchicken im Winter, ſo daß ſie lebendig bleiben, packt man die Karpfen in Schnee ein und giebt ihnen ein Stückchen in Branntwein getauchtes Brot ins Maul. Auch kann man ſie in einer mildern Jahreszeit meilenweit verſchicken, wenn man ſie, mit einem in Bier getauchten Stück Brot im Maule, in einen Kober mit Gras einpackt.

82. Aale lebendig zu verſchicken.

Da dieſe Fiſche ein zähes Leben haben, ſo kann man ſie in einem Gefäße mit friſchem Graſe und Erde lange lebendig erhalten und weit und breit verſchicken.

83. Lachſe zu verſchicken.

Wenn man einen Lachs verſchicken will, ſo ſchlägt man ihn nur auf den Kopf, daß er ſtirbt, legt Stroh um ihn herum und näht ihn in grobe Leinwand oder in Matte; iſt es aber warme Witterung, ſo wird er auch ausgenommen. Soll aber nur ein abgeſchnittenes Stück Lachs verſendet werden, wozu ſich das Mittelſtück am beſten ſchickt, ſo ſchlägt man Papier herum, bewickelt es mit Stroh und packt es in eine Kiſte oder in einen Kober.

84. Eine gute Fütterung für Fiſche.

Man kocht Kartoffeln zu einem Brei, vermengt

Digitized by Google

ſolche mit Salz, macht davon Kuchen nach beliebiger Größe, welche man ſo hart wie Brot bäckt und verſenkt ſie in die Satzteiche.

Oder: Man ſchneidet große Kürbiſſe in der Mitte von einander, füllt ſie mit Lehm aus, damit ſie zu Boden ſinken, bindet beide Theile wieder mit einer Weide zuſammen und wirft die Kürbiſſe an verſchiedenen Orten ins Waſſer. Sie nähren die Fiſche gut und machen ſie fett, daß man einen ſolchen Teich früher als ſonſt fiſchen kann.

85. Wie man den Fiſchen den modrigen Geſchmack benehmen kann.

Dieß geſchieht, wenn man die Fiſche in ein Fäßchen friſches Waſſer ſetzt, in welches man vorher eine ſtarke Hand voll Salz gerührt hat, und ſie mehrmals darin abwäſcht.

86. Caviar zu machen.

Hierzu nimmt man den Rogen vom Stör, macht alles Häutige und die Fäden ab, wäſcht ihn mit Weineſſig, bricht ihn dann in Stücke, legt ihn in eine ſteinerne, mit Salz beſtreute Schüſſel, ſtreut Salz darüber und läßt ihn ſo drei Tage in dieſer Lake liegen. Nachher legt man ihn auf geflochtene Horden, damit er ein wenig trockne, packt ihn ſodann in kleine Fäßchen und ſpündet ſie zu. Sobald aber ein Fäßchen aufgemacht wird, muß es ſogleich verbraucht werden.

87. Geräucherte Fiſche aufzubewahren.

Geräucherte Fiſche, beſonders die fetten, dürfen in der wärmeren Jahreszeit in keiner warmen Kammer aufbehalten werden, um nicht einen thranigen Geſchmack zu bekommen. Da auch der Aal, wenn er

nicht in einer finſtern, aber doch luftigen Kammer aufbewahrt wird, bei dem Zugange der Fliegen leicht Maden bekommen kann, ſo ſichert man ihn dawider am beſten, wenn man ihn im Mai, gleich andern geräucherten Sachen, in recht trockne reine Aſche einpackt, wodurch man ihn deſto länger wohlſchmeckend erhält. Bei nicht fetten Fiſchen hingegen iſt das Einpacken in Aſche, wenn ſie gut getrocknet ſind, eben nicht nöthig, ſondern man läßt ſie in einer trocknen und luftigen Kammer frei hängen.

88. Stockfiſch zu wäſſern.

Man legt den Stockfiſch 24 Stunden in helles Flußwaſſer, klopft ihn ſtark aus und legt ihn dann nochmals auf ein paar Tage in friſches Flußwaſſer. Hierauf macht man eine ſcharfe Lauge, gießt dieſe, wenn ſie völlig erkaltet iſt, durch ein Tuch und legt den Stockfiſch 2 Tage hinein. Nachher wäſſert man ihn in Flußwaſſer ſo lange, bis er ſchön weiß iſt und den Geruch von der Lauge völlig verloren hat; nur darf man nicht unterlaſſen, während dieſer Zeit ihm täglich 3 — 4 Mal friſches Waſſer zu geben. Mit dem Wäſſern muß man ſich auch darnach richten, ob er ſtark oder ſchwach iſt, weil er im erſtern Falle mehr Zeit zum Wäſſern braucht.

89. Krebſe lange Zeit ohne Waſſer lebendig zu erhalten.

Hierzu wird ein geflochtener Korb erfordert, welcher mit Flußwaſſer beſpritzt und auf deſſen Boden ein gewöhnlicher Plattſtahl gelegt wird. In dieſen Korb werden die Krebſe gethan, mit Weizen oder deſſen Kleie und mit etwas Kümmel und einigen Brenneſſeln beſtreut. Hierauf wird der Korb mit einem

Tuche zugebunden, um das Herauskriechen der Krebſe zu verhindern, und in einem Keller auf Sand geſtellt. In 3 — 4 Tagen muß man wieder friſches Waſſer auf die Krebſe ſpritzen, auch ihnen wieder etwas Weizen oder Kleie geben.

90. Krebſe zu mäſten.

Die Krebſe werden in ein Faß gethan, ein paar Eier darauf geſchlagen, mit Bier beſprengt und mit Brennneſſeln bedeckt und ſo, leicht zugebunden oder zugedeckt, damit ſie Luft behalten, eine Nacht in einem Keller oder andern kühlen Ort ſtehen gelaſſen.

Daß die Krebſe im Vollmonde voller als beim Abnehmen deſſelben ſind, rührt daher, daß ſie im erſtern, ſo wie am Tage, auch des Nachts freſſen. Deswegen ſind denn auch die Krebſe in den Monaten, welche den Buchſtaben r in ihren Namen führen, alſo vom September bis April, wo die Nächte länger ſind, am magerſten, dagegen in den Monaten, welche den Buchſtaben r nicht haben, alſo in den kurzen Sommernächten, vom Mai bis Auguſt, am beſten.

91. Wie man Krebſe ein ganzes Jahr in einem Fiſchhälter erhalten könne.

Man füttere ſie mit Mohrrüben, die ſie gern freſſen und mit ihrem Gebiß wohl zu zerlegen wiſſen.

Achter Abſchnitt.

Vom Aufbewahren aller Arten grüner Gemüſe und dem Trocknen und Einmachen derſelben.

Vorerinnerungen.

Nach dem Einbringen der zum Aufbewahren beſtimmten Früchte in die Keller müſſen, wo möglich, die Thüren derſelben ein paar Tage offen ſtehen bleiben; die Zuglöcher aber ſo lange, bis ſtarke Fröſte eintreten, weil ſonſt die Früchte zum Theil auswachſen oder faulen würden. Iſt aber zu fürchten, daß ſie durch den Froſt Schaden leiden könnten, ſo macht man die Zuglöcher zu und ſtopft ſie mit Stroh aus. Bei nicht tief liegenden Kellern kann man bei großer Kälte die nach außen ſtehende Wand derſelben mit Stroh und Miſt umgeben, um das Eindringen des Froſtes zu verhindern. Leiden aber die Keller durch das Eindringen des Waſſers, ſo muß man ſich laſſen Senkbrunnen anlegen, in welche das Waſſer vermittelſt ausgegrabener Rinnen geleitet wird.

Noch iſt zu bemerken, daß die Sachen, welche man aufbewahrt hat, zuweilen unterſucht werden müſſen, ob ſie noch unverdorben ſind, wobei man die faulen Stücke davon nimmt.

Digitized by Google

92. Bohnen für den Winter aufzubewahren.

Von jungen Schwertbohnen zieht man die Fäden ab, ſchneidet ſie ganz fein, ſetzt ſie mit ſiedendem Waſſer an's Feuer und läßt ſie nur ein paar Mal darin überkochen. Dann ſchüttet man ſie zum Ablaufen in ein Sieb und läßt ſie, auf einem reinen Tuche ausgebreitet, etwas abtrocknen. Hierauf beſtreut man den Boden eines ausgebrühten Faſſes mit Salz, legt Bohnen darauf, dann wieder Salz und fährt ſo bis zur letzten Schicht Bohnen fort, die oben auf mit Salz bedeckt werden muß. Jedes Mal aber müſſen die Bohnen feſt eingedrückt werden. Ueber und über bedeckt man ſie endlich mit einem reinen Tuche, ſteckt dieſes rund herum ein, und legt nun einen Deckel darauf, den man mit Steinen beſchwert. Nach etwa 12 Tagen nimmt man die Haut und was ſonſt für Unreinigkeit ſich oben auf findet, hinweg, reinigt den Deckel, wäſcht das Tuch aus und bedeckt Alles wieder wie zuvor. Ueberhaupt muß man dieſes Nachſehen und das Reinigen des Tuches, des Deckels und ſelbſt der oben auf liegenden Steine wenigſtens alle 14 Tage wiederholen.

Wenn man von den Bohnen kochen will, ſo müſſen ſie den Abend zuvor in friſchem Waſſer eingewäſſert werden und die Nacht darin ſtehen bleiben. Am folgenden Morgen kann man ihnen, wenn ſie noch zu ſehr geſalzen ſind, noch ein Mal friſches Waſſer geben, worauf man ſie mit ſiedendem Waſſer an's Feuer bringt, und hierauf ganz ſo wie die friſchen Bohnen behandelt.

Digitized by Google

93. Grüne Bohnen zu trocknen, daß ſie ein ganzes Jahr dauern.

Nachdem die Bohnen abgezogen, fein geſchnitten und in kochendem Waſſer halb gar gekocht ſind, gießt man das Waſſer davon ab, breitet ſie in Sieben aus einander und ſetzt ſie damit in den Backofen, nachdem das Brot herausgezogen worden iſt. Auch kann man ſie, auf einem nicht angeſtrichenen, rein geſcheuerten Tiſche ausgebreitet, an der Luft trocknen laſſen, jedoch dürfen ſie der Sonne nicht ausgeſetzt werden, weil ſie ſonſt den guten Geſchmack verlieren. Sind die Bohnen gehörig getrocknet, ſo hängt man ſie in leinenen Beuteln in einer trockenen Kammer auf.

Einige trocknen die geſchnittenen Bohnen auch roh, jedoch ſchmecken ſie nicht ſo gut, als die zuvor angekochten und werden beim Kochen auch nicht ſo weich.

Vor dem Kochen müſſen die getrockneten Bohnen in lauwarmen Waſſer eingeweicht werden.

94. Grüne Erbſen aufzubewahren.

Hierzu werden die erſten, ganz jungen Schoten genommen und die ausgemachten Kerne mit Salz vermiſcht. Nachdem ſie einige Zeit im Salze geſtanden haben, werden ſie mit der Salzbrühe in recht reinliche Flaſchen gethan, welche keinen dumpfigen, noch andern übeln Geruch haben, weil dieſen die Erbſen annehmen würden. Man ſchüttelt nun die Flaſchen mehrere Mal, damit die Erbſen darin recht feſt werden, worauf man ſie mit einem paſſenden Korke verwahrt und alsdann mit weißem Pech verpicht. Wenn man, nach dieſem Verfahren, die Flaſchen im Keller in Sand legt, ſo kann man ſich der grünen Erbſen noch nach langer Zeit bedienen. Zum Gebrauch thut man ſie, den

Abend zuvor, in kaltes Waſſer, damit ſich das überflüſſige Salz herausziehe, und verfährt übrigens, wie mit den friſchen grünen Erbſen.

95. Daſſelbe auf eine andere Art.

Man durchmenge die grünen Erbſen recht gut mit geſtoßenem Zucker und laſſe ſie ſo, zugedeckt, einige Zeit ſtehen. Dann ſetzt man ſie in einer Caſſerolle auf Kohlen oder ganz gelindes Feuer, bis ſie alle von der Hitze angegangen ſind und über und über ſchwitzen; doch dürfen ſie ja nicht ſchrumpflig werden. Während deſſen ſchüttelt man ſie öfters um und bringt ſie nachher in einem Siebe an einen luftigen, doch nicht ſonnigen Ort, damit ſie recht trocken werden. Man kann ſie alsdann in einer mit Papier gut verwahrten Flaſche oder in einer Schachtel an einem trocknen Orte aufbewahren; das Papier aber oder der Deckel der Schachtel muß etwas durchſtochen werden, damit die Erbſen ausdünſten können. Will man ſie dann gebrauchen, ſo muß man ſo viel, als man bedarf, den Abend zuvor in friſches Waſſer legen, um ſie aufzuquellen. Ihre Zubereitung geſchieht, wie die der friſchen grünen Erbſen, denen ſie auch im Geſchmack ganz ähnlich ſind.

96. Wirſing- oder Wälſchkohl aufzubewahren.

Den von gelben und unreinen Blättern befreiten Wirſingkohl ſchneidet man in 4 Theile, bringt ihn mit ſiedendem Waſſer über's Feuer und läßt ihn nur ein paar Mal überwallen. Nachdem er rein abgeſeihet worden, legt man ihn zum Erkalten aus einander, ſchichtet ihn dann mit Salz und Dille in ein Faß ein und legt die Stücke ſo gegen einander, als wenn die Köpfe noch ganz wären. Hierauf legt man reinliche

Blätter darüber, die man vorher davon abgenommen hatte, deckt einen paſſenden Deckel darauf und beſchwert ihn mit Steinen. Sollte er nicht ſo viel Brühe haben, daß ſie darüber ſteht, ſo löſt man in ſiedendem Waſſer Salz auf, gießt das Salzwaſſer, wenn es erkaltet iſt, darüber und läßt ihn abgähren.

97. Weißkohl (Weißkraut) aufzubewahren.

Der Kohl oder das Kraut muß ſpät im Herbſte, wenn noch kein ſtarker Reif darauf gefallen iſt und es einige Tage zuvor nicht geregnet hat, mit der Wurzel ausgezogen werden; dann müſſen die welken Blätter davon abgeſchnitten und der Kohl in Erde, mit Sand vermiſcht, in den Keller geſetzt werden.

Kann man im Winter ſeinen Vorrath von Kohl nicht ganz im Keller oder an einem andern froſtfreien Orte aufbewahren, ſo macht man Gruben von beliebiger Breite $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß tief in der Erde, legt die abgeſchnittenen Kohlköpfe dicht bei einander hinein, ſo daß der obere Theil unten zu liegen kommt, und bedeckt ſie dann mit Erde.

98. Blumenkohl beinahe ein Jahr lang zu erhalten.

Nachdem der Blumenkohl von allen Blättern befreit iſt, ſchneidet man den Strunk eine Hand breit unter der Blume weg und ſchält ihn ab. Alsdann bringt man ihn in ein reines Fäßchen, ſetzt ſo viel Waſſer, als darauf geht, mit ſo viel Salz, daß es ein friſches Ei trägt, auf das Feuer, läßt es aufkochen und, rein abgeſchäumt, erkalten. Hernach gießt man es durch das Spundloch in das, während deſſen, zugeſpündete Faß, verwahrt es gut, daß es nicht auslaufe, und ſetzt es in einen kühlen Keller, wo es monatlich

Digitized by Google

natlich einmal umgekehrt werden muß. Will man den Blumenkohl benutzen, ſo ſchlägt man einen Boden aus dem Faſſe, nimmt das Benöthigte heraus, ſetzt zu einer Schüſſel voll davon 3 Quart Waſſer auf das Feuer, thut, wenn es kocht, den Blumenkohl hinein und läßt ihn weich kochen.

Man kann aber auch den Blumenkohl lange Zeit und über den Winter erhalten, wenn man ihn im Herbſt, ehe er vom Froſte leidet, hart an der Erde abſchneidet, die äußeren Blätter davon nimmt, die andern aber, womit die Blume bedeckt iſt, zuſammenbindet, damit keine Unreinigkeit darauf falle, und ihn ſo, in feuchtem Sande in den Keller ſetzt. Auch kann man den Blumenkohl gleich mit den Wurzeln in einem Keller in Erde einſchlagen.

99. Spargel einige Zeit friſch zu erhalten.

Verbraucht man den Spargel nicht ſogleich, wenn er geſtochen worden iſt, ſo legt man ihn in Erde oder in feuchten Sand. Am beſten erhält man ihn aber, wenn man ihn in ein irdenes Gefäß, mit kaltem Waſſer angefüllt, legt, dieß an einen kühlen Ort hinſtellt, und täglich friſches Waſſer darauf gießt.

100. Spargel einzumachen.

Hierzu muß vom beſten Spargel genommen werden, der im Kochen recht weich wird. Sobald er geſtochen iſt, putzt man ihn, ſchneidet ihn, ſo weit er weich iſt, in Stücke, wäſcht ihn und legt ihn in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, worin er nur ein Mal aufkochen darf. Wieder herausgenommen, läßt man ihn rein ablaufen, bringt ihn in dicke, gläſerne Flaſchen und gießt Salzwaſſer darauf, welches mit dem Salze ſo lange geſchlagen worden iſt, bis es ganz klar

Digitized by Google

und recht ſcharf ward. Nun werden die Flaſchen mit paſſenden Korken feſt verſchloſſen und alsdann mit Wachs und Pech verwahrt. Beim Gebrauch gießt man das Salzwaſſer davon ab, nimmt ſo viel Spargel, als man nöthig hat, heraus und füllt das Salzwaſſer wieder darauf, verwahrt auch die Flaſche wieder wie zuvor. Der zum Gebrauch beſtimmte Spargel aber muß vor der Zubereitung eine Nacht über in kaltem Waſſer abgewäſſert werden.

101. Spargel in Eſſig einzumachen.

Recht ſchönen Spargel putzt man ab, ſchneidet das Holzige hinweg und legt ihn in eine Schüſſel. Hier wird er mit Eſſig übergoſſen, den man mit eben ſo viel Waſſer hatte abſieden und wieder erkalten laſſen, und deckt ihn zu. Nachdem er ſo einige Zeit geſtanden, nimmt man ihn wieder heraus und läßt ihn ausgebreitet etwas abtrocknen. Hierauf bringt man ihn in ein reines Gefäß, gießt ſo viel guten Eſſig darauf, daß er etwas über dem Spargel ſteht, thut etwas friſches Oel darüber, beſchwert ihn ein wenig und ſetzt das zugedeckte Gefäß an einen kühlen Ort. Beim Gebrauch kocht man den Spargel in Salzwaſſer, wie den friſchen, worauf er ſich zu Salat ſehr gut anwenden läßt.

102. Artiſchocken einige Zeit friſch zu erhalten.

Man ſetzt die Artiſchocken mit den Stengeln in ein Gefäß mit friſchem Waſſer, welches man alle acht Tage erneuert.

103. Artiſchocken zu trocknen.

Man nimmt gute Artiſchocken, ſchneidet davon die Blätter, ſo wie auch das daran befindliche Harte

und Rauhe bis auf das Fleiſch ſauber ab, gießt friſches Waſſer darauf, damit ſie nicht ſchwarz werden, und nimmt ſie alsdann wieder heraus. Wenn ſie etwas abgetrocknet ſind, kehrt man ſie in Mehl um, ſo daß ſie überall damit bedeckt werden, legt ſie neben einander auf geflochtene Horden und trocknet ſie im Ofen ab. Zum Gebrauch weicht man ſie 24 Stunden in Waſſer ein und kocht ſie auf gewöhnliche Art. Sie behalten ganz ihren eigenthümlichen Geſchmack bei.

104. Artiſchocken einzumachen.

Das Abputzen geſchieht wie bei den vorigen. Dann legt man ſie in ſiedendes Waſſer, läßt ſie einige Mal überkochen, ſeihet ſie ab und läßt ſie in einem Siebe rein ablaufen. Wenn ſie ausgekühlt und gut abgetrocknet ſind, ſo legt man ſie, ſo feſt als möglich, in ein Fäßchen. Hierauf ſiedet man ſo viel Waſſer, als man nöthig zu haben meint, mit dem vierten Theile Weineſſig und ſo vielem Salze, daß es vorſchmeckt, ab. Iſt es erkaltet, ſo gießt man es über die Artiſchocken und zwar ſo, daß es darüber ſteht. Das verſpündete Fäßchen muß aber alle 5 — 6 Tage umgewendet werden. Vor der Zubereitung muß man ſie 2 bis 3 Mal in friſchem Waſſer wäſſern, worauf man ſie ſo geſchmackvoll finden wird als die friſchen.

105. Endivien lange Zeit friſch zu erhalten.

Die Winter-Endivien werden vor völligem Eintritt des Froſtes an einem recht trocknen Mittage aufgenommen, an einem trocknen Orte etwa 14 Tage lang verwahrt, bis ſie ganz welk geworden ſind, ſodann, ſo viel als man pflanzen will, abgeputzt, zuſammengebunden und ſo umgekehrt mit den Blättern in einem Keller in feuchten Sand eingeſchlagen. Man muß ſie

Digitized by Google

aber vor der Kälte und vor den Mäuſen verwahren. Die andern Endivien aber kann man in dem Keller oder an einem andern Orte, dünn von einander, auf ein Bret legen, und jedes Mal von dieſen ſo viele abputzen, oben zubinden und wieder einſetzen, als man in einem Monate oder auch in noch kürzerer Zeit gebrauchen will. Auf dieſe Art kann man den ganzen Winter hindurch Endivienſalat haben. Es ſchadet den Endivien nichts, wenn ſie auch den ganzen Winter außer der Erde liegen; ſie werden immer beim Wiedereinpflanzen zum Einwachſen tüchtig ſeyn.

Man kann auch unbeſchädigte Endivien mit den Wurzeln an Schnüre reihen und ſie auf einem Boden, wo ſie nicht von der Sonne getroffen werden, aufhängen. An dieſen Schnüren kann man ſo viele zuſammenbinden, als man in einem Monate gebraucht. Späterhin, wenn es zu ſtark friert, hängt man ſie im Keller an die Decke desſelben.

106. Zichorienblätter im Winter zum Salat friſch zu haben.

Die Zichorienwurzeln werden im Herbſte ausgegraben und ſo viel, als man zu Salat nutzen will, ſo in dem Keller in Sand geſetzt, daß ihre Herzen oder Keime außerhalb des Sandes zu ſtehen kommen; derſelbe kann, nach Beſchaffenheit des Kellers, zuweilen mit friſchem Waſſer, vermittelſt einer Gießkanne, angefeuchtet werden. Sie treiben hierauf im Winter Blätter, welche im Geſchmack den Winter-Endivien gar nichts nachgeben; wobei jedoch zu bemerken iſt, daß die im Keller gewachſenen Zichorienblätter, wenn ſie nicht völlig gelb geworden ſind, ſondern noch etwas

Digitized by Google

Grünliches zeigen, auch noch einen bitterlichen Geſchmack äußern.

107. Kopfſalat einige Wochen friſch zu erhalten.

Um Kopfſalat bei trocknem und heißem Wetter vom Aufſchießen abzuhalten, zieht man die Salatköpfe, welche aufſchießen wollen, mit der Wurzel im Garten aus und ſetzt ſolche im Keller in friſchen Sand wieder ein.

108. Sellerie und Rapuntika aufzubewahren.

Man ſchneidet dem Sellerie das Kraut bis auf einige Zoll ab, (die Herzblätter aber können etwas länger bleiben), und ſetzt ihn, ſo wie er nur aus der Erde genommen iſt, in friſchen Sand ein. Auf dieſe Art kann man ihn den ganzen Winter hindurch friſch erhalten.

Mit Rapuntika wird eben ſo verfahren, jedoch darf man derſelben die Blätter nicht abſchneiden, weil dadurch die Wurzeln leiden; nur die gelben und größten kann man abbrechen.

Bringt man den Sellerie nicht alle in dem Keller unter, ſo kann man denſelben, nachdem er bei recht trockner Witterung ausgehoben und das Kraut davon abgeſchnitten iſt, in trocken liegende, mit trocknem Sande ausgeſtreute Gruben ſchütten. Dieſe werden ſodann erſtlich mit Stangen, hernach mit Stroh und zuletzt mit der ausgeworfenen Erde bedeckt.

109. Peterſilienwurzeln, Zuckerwurzeln und Skorzonerwurzeln aufzubewahren.

Die im Herbſte bei trocknem Wetter ausgegrabenen Peterſilienwurzeln reinigt man, nimmt die größeren Blätter davon ab und packt ſie im Keller in

Digitized by Google

trocknen Sand ein, ſo daß das Herz unbedeckt bleibt. Um aber auch im Winter Kraut zu haben, ſetzt man ſpät im Herbſte eine Menge kleiner Wurzeln in einen mit Erde angefüllten, etwa ½ Elle hohen Kaſten. Dieſen bringt man, bei zunehmender Kälte, in den Keller oder an einen andern froſtfreien Ort und feuchtet dann die Erde zuweilen an. Man kann hierzu auch die größeren Wurzeln benutzen, wenn man den Sand, worein ſie im Keller gepackt werden, ſtets etwas feucht hält. Die Wurzeln verlieren aber dadurch an Geſchmack, deshalb nimmt man nicht diejenigen hierzu, welche man zur Speiſe benutzen will.

Zuckerwurzeln und Skorzonerwurzeln werden eben ſo abgeputzt und in trocknen Sand gepackt, wie die Peterſilienwurzeln, nur muß man ſich beim Ausgraben der letztern vorſehen, daß man ſie nicht verletze, weil ſonſt der milchige Saft herausquillt, und ſie dann leicht faulen.

110. Mohrrüben und Paſtinaken aufzubewahren.

Die im Herbſte ausgegrabenen Mohrrüben oder Paſtinaken reinigt man ſorgfältig von aller Erde, ſchneidet das Kraut davon mit einer Scheibe derſelben ab und ſchüttet ſie im Keller auf. Auch kann man ſie in Gruben, wie beim Sellerie beſchrieben iſt, aufbewahren, wo es am beſten iſt, ſie reihenweiſe und ordentlich neben einander zu legen. Sollen ſie ſich aber noch länger und friſcher halten, ſo legt man ſie ſchichtweiſe mit ganz trockner Erde ein.

Bringt man die Mohrrüben und Paſtinaken vielleicht mit Kohlrabi und Kartoffeln in eine Grube, bei welchen es ganz unnöthig iſt, ſie mit Erde einzuſchich-

ten, ſo kommen die Knollengewächſe in die Mitte der Grube und an die Seiten das Wurzelwerk ohne Erde oder mit Erde bedeckt.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß genannte Früchte wo möglich bei trocknem Wetter aus der Erde genommen und nachher auf einige Tage an einen luftigen Ort zum Trocknen gebracht werden müſſen, bevor man ſie aufbewahrt.

111. Meerrettig aufzubewahren.

Die im Herbſte oder zeitig im Frühjahre, ehe ſie noch getrieben haben, ausgenommenen Meerrettigwurzeln werden von der daran befindlichen Erde und allen Faſerwurzeln befreit und im Keller in feuchten Sand ſo eingepflanzt, daß die Köpfe mit den Herzblättern, welche man ihnen läßt, herausſtehen.

Wenn man Meerrettigwurzeln, welche eigentlich nur vom Herbſte bis zum Frühjahr genießbar ſind, auch im Sommer eſſen will, ſo verfährt man damit folgendermaßen. Man zerſchneidet die Wurzeln im Frühjahr, trocknet ſie ſchnell auf einem Ofen, ſtößt ſie zu Pulver und verwahrt dieß in wohlverſtopften Flaſchen. Beim Gebrauch feuchtet man eine Portion davon mit friſchem Waſſer an und läßt ſie einige Minuten ſtehen, wodurch es dann die ganze Stärke des Meerrettigs wieder bekommt.

112. Kohlrabi für den Winter aufzubewahren.

Gleich beim Ausheben des Kohlrabi's im Herbſte kann man ihn in der Erde verwahren, vermittelſt einer Grube, in welche man ihn legt, nachdem man die Blätter bis an das Herz abgeſchnitten hat, hierauf aber ihn mit Erde bedeckt. Auf dieſe Art hält er ſich am friſcheſten und wohlſchmeckendſten. Hat man aber

Digitized by Google

hierzu keine Gelegenheit, ſo ſetzt man ihn im Keller in Sand ein.

113. Kohlrüben aufzubewahren.

Den im Herbſte, vor eintretendem Froſte, ausgenommenen Kohlrüben ſchneidet man die Blätter ab und verwahrt ſie dann im Keller in Sande. Auch kann man ſie, wie den Kohlrabi, im Garten in Gruben aufbewahren und mit Erde bedecken.

114. Märkiſche Rüben recht lange zu erhalten.

Die Märkiſchen Rüben ſchüttet man, nachdem ſie geköpft und die Faſern davon abgelöſt ſind, auf einige Tage an einem luftigen Orte zum Trocknen auf und ſchichtet ſie alsdann in Tonnen mit getrocknetem Sande ein, welche man in einen trocknen Keller oder ein kühles Gewölbe ſtellt.

In Hechſel eingeſchichtet halten ſich die Märkiſchen Rüben nicht ſo gut.

115. Weiße Rüben aufzubewahren.

Nachdem man die Rüben aus der Erde genommen hat, ſchneidet man das Kraut mit einer kleinen Scheibe von der Rübe ab und ſchüttet ſie an einem luftigen Orte dünn auf einander, daß ſie von außen trocknen, worauf ſie in Sandgruben gelegt werden. Hat man aber keinen hochgelegenen Sand, ſo muß man ſie in ungefähr 4 Fuß tiefe Gruben ſchütten, welche man blos mit der ausgegrabenen Erde zudeckt. Nur müſſen dieſe Gruben in einem Erdreiche angelegt werden, welches vor dem Grundwaſſer, ſo wie vor aller Ueberſchwemmung geſichert iſt. Wider das Eindringen des Froſtes werden die Rüben, ſo wie andere auf dieſe Art aufbewahrten Früchte, am beſten geſchützt, wenn man damit beim Einbringen in die Gruben eine

Digitized by Google

Elle tief vom Rande derſelben zurückbleibt und ſodann die ausgeworfene Erde darüber ſcharrt, worauf die zugemachten Gruben kleinen Hügeln gleichen werden.

Die auf dieſe Art aufbewahrten Rüben werden im Frühjahre weit ſchmackhafter als die in Kellern aufbewahrten ſeyn.

116. Weiße Rüben auf andere Art aufzubewahren.

Man füttert ein Faß auf dem Boden und an den Wänden herum mit Löſchpapier gut aus, ſo daß das Holz ganz damit bedeckt iſt. Hierauf nun legt man die Rüben und auf eine jede Lage derſelben wieder Löſchpapier, womit man ſo lange fortfährt, bis das Faß voll iſt. Auf die letzte Lage, welche Löſchpapier ſeyn muß, bringt man einen hölzernen Deckel, welcher genau darauf paßt, damit die Rüben vor allem Eindringen der Luft verwahrt bleiben. So kann man an einem trocknen und vor Froſt geſicherten Orte ſie ſo lange ſehr gut erhalten, bis wieder neue Rüben wachſen.

117. Rothe Rüben aufzubewahren.

Dieſe werden von der Erde gereinigt, die Blätter bis auf einen Zoll lang oder bis gegen das Herz abgeſchnitten und an einem froſtfreien Orte oder im Keller in Sande aufbewahrt.

118. Rothe Rüben einzumachen.

Nachdem die rothen Rüben von den grünen Blättern befreit ſind, wobei jedoch die Rüben ſelbſt nicht verletzt werden dürfen, damit ſie beim Kochen ihren Saft nicht verlieren, wäſcht man ſie rein, kocht ſie weich oder bratet ſie im Backofen, ſchält und ſchneidet ſie in ganz dünne Scheiben. Während dieſe noch warm

ſind, thut man ſie in einen Steintopf, ſchüttet fein geſchnittenen Meerrettig, Kümmel und etwas Salz dazwiſchen und gießt ſo viel kalten Eſſig darauf, daß derſelbe überſteht. Man deckt ſie wie gewöhnlich zu und hebt ſie an einem kühlen Orte auf. In einigen Tagen kann man Gebrauch davon machen.

119. Kartoffeln für den Winter aufzubewahren.

Nachdem die gehörig reifen Kartoffeln bei trockner Witterung aus der Erde genommen ſind, werden ſie in trockne Keller geſchüttet, wo ſie den Winter hindurch bleiben. Iſt man aber genöthigt, dieſelben bei naſſem Wetter auszunehmen, ſo müſſen ſie erſt an einen luftigen Ort zum Trocknen gebracht werden. Dieſe Vorſicht iſt auch in jedem Falle da anzuwenden, wenn man, in Ermangelung von Kellern oder Gewölben, wie auch aus Mangel an Platz in denſelben, genöthigt iſt, ſeine Kartoffeln im Freien unterzubringen. In dieſem Falle kann man ſich folgender Methoden bedienen.

1. In einem Erdreiche, welches vor dem Grundwaſſer ſo wie vor aller Ueberſchwemmung geſchützt iſt, gräbt man eine oder mehrere Gruben von ungefähr 10 — 12 Fuß Tiefe und verhältnißmäßiger Breite. Nach Vollendung derſelben ſchütten nun Viele ihre Kartoffeln hinein, ſo, daß 3 — 4 Fuß unterhalb der wagerechten Fläche des Erdreichs leer bleiben, bedecken ſie mit einer Lage von langem, ſehr trocknem Stroh und bringen alsdann die ausgegrabene Erde darüber.

Manche belegen auch überdieß den Boden und die Seitenwände der Gruben mit genanntem Stroh, welche Einfütterung der Früchte, ſo wie das Bedecken

mit Stroh, Andere wieder für nachtheilig halten, indem dieſelben davon faulen ſollen. Sie ſind der Meinung, daß man die bei Nro. 115. angegebene Methode befolgen müſſe.

Noch Andere füttern die Gruben durchaus mit Bretern aus, ſo wie ſie auch die hinein gebrachten Früchte damit bedecken, oder verfahren mit den Gruben ganz nach Nro. 108.

2. Man wählt dazu ein vor dem Vieh geſchütztes Stück Erdreich, das ſo trocken als möglich iſt, legt die Kartoffeln in abgeſonderte Haufen auf den Boden, welche Haufen die Geſtalt eines Kegels von 4 — 5 Fuß Höhe haben, und bedeckt ſie 3 — 4 Zoll hoch mit Stroh, und über dieſem 5 — 6 Zoll hoch mit Erde, die man ſich verſchafft, indem man um jeden Haufen herum einen kleinen Graben zum Abfließen des Waſſers bildet. Um der auf das Stroh gebrachten Erde die gehörige Feſtigkeit zu geben, muß ſolche mit einer Miſtklatſche oder breitem Spaten feſtgeſchlagen werden, damit der Regen leicht davon ablaufen kann. Wenn ſtarker Froſt eintritt, ſo bedeckt man die Haufen mit Miſt oder mit der Streu von Pferden, um das Eindringen des Froſtes dadurch abzuhalten. Sollen die Kartoffeln gebraucht werden, ſo muß man einen Haufen mit einem Mal herausbringen, weil er ſonſt nicht mit der erforderlichen Sorgfalt wieder bedeckt werden kann.

3. Hat man nur einen geringen Theil von Kartoffeln, ſo kann man ſie in Tonnen ſchütten und dieſe, nach Beſchaffenheit der Witterung, in einem Schuppen, Gewölbe, oder auch in einem Keller auf Ziegelſteine ſtellen. Auch iſt es nöthig, für ihre Aufbewahrung

einen möglichſt dunklen Ort, nur nicht an einer Mauer, auszuwählen und ſie aus dem Grunde mit Bretern zuzudecken.

Im Frühjahr, wenn kein Froſt mehr zu befürchten iſt, beſchäftigt man ſich damit, diejenigen Kartoffeln, welche man aufbewahren will, vor dem Ausſchlagen der Keime zu ſchützen, nachdem man die zur Ausſaat beſtimmte Menge davon zurückgelegt hat. Zu dem Behufe bringt man die Kartoffeln auf einen luftigen Boden, legt ſie daſelbſt egal neben einander aus, wendet ſie von Zeit zu Zeit um und nimmt die ſich gebildeten Keime hinweg.

120. Aufbewahrung der Kartoffeln in Frankreich.

Die Pflanzer oder Landwirthe in Frankreich, welche für den Bedarf der Hauptſtadt Kartoffeln im Großen ziehen, bedienen ſich zur Aufbewahrung derſelben faſt alle der gewohnten Niederlage in kühlen, der äußern Luft verſchloſſenen Kellern, wobei ſie, zur Verhütung der Gährung in allzu lange aufgeſchichtet bleibenden Haufen, dieſelben von Zeit zu Zeit umrühren, oder auch, wenn dazu hinlänglicher Raum vorhanden iſt, ihre Lagerſtätte verändern, ungefähr wie man auf dem Kornboden die Frucht von einer Seite nach der andern ſchaufelt. Seit ungefähr 16 Jahren iſt der Markt das ganze Jahr hindurch ohne Unterbrechung mit jenen Knollgewächſen beſetzt, und der Uebergang vom alten zum neuen geſchieht unmerklich, ſo daß man in der letzten Woche des Brachmonats und in den drei erſten des Heumonats geſunde, feſte und ungekeimte Kartoffeln vom vorigen Jahre neben den dießjährigen findet.

Digitized by Google

121. Kartoffeln zu trocknen.

Dieſes kann nach aller Bequemlichkeit geſchehen, indem man von den mit der Schale gekochten Kartoffeln die übriggebliebenen reibt, ſie auf ein Papier ſchüttet und auf einem mäßig heißen Stubenofen oder auf einem noch warmen Feuerheerde trocknet. Man hebt ſie nachher in Papierſäcken an einem trockenen Orte auf.

122. Porrée für den Winter aufzubewahren.

Den Sommer-Porrée ſetzt man im Herbſte im Keller in feuchten Sand ein, wenn man ihm zuvor die Blätter halb abgeſchnitten hat. Der Sand muß von Zeit zu Zeit mit friſchem Waſſer angefeuchtet werden.

123. Zwiebeln aufzubewahren.

Hierzu nimmt man die Zwiebeln nicht eher aus, als bis der Stiel umfällt und vergelbt. Ferner wählt man dazu einen recht trocknen Tag, und breitet ſie nachher auf einem luftigen Boden zum Abtrocknen dünn aus. Nach einiger Zeit reinigt man ſie von den Wurzelfaſern und den längſten Blättern, bindet ſie in Bündel oder langen Reſpen zuſammen und hängt ſie an einem Orte auf, wo ſie nicht erfrieren können.

124. Chalotten ſehr lange aufzubewahren.

Diejenigen Chalotten, welche man zum Küchengebrauch aufheben will, können gar nicht zu trocken werden, weil ſie ſonſt leicht faulen. Folgende Methode, ſie zur langen Aufbewahrung vorzubereiten, kann als die beſte empfohlen werden.

Nachdem man die Chalotten aus der Erde genommen hat, wäſcht man ſie ſorgfältig in Waſſer ab und legt ſie auf einen luftigen Boden zum Trocknen,

wo ſie oft umgekehrt werden müſſen. Hernach legt man ſie auf eine geflochtene Horde oder in ein Sieb, und ſtellt dieß auf einen warmen Ofen oder an einen warmen Ort, rührt ſie des Tages einige Mal um, und läßt ſie ſo lange ſtehen, bis ſie ſo trocken ſind, daß man keine Fäulniß mehr fürchten darf. Auf dieſe Art kann man ſie in einem Faſſe länger als ein Jahr aufheben.

125. Knoblauch aufzubewahren.

Von den aufgenommenen und an der Luft gut abgetrockneten Knoblauchzwiebeln reinigt man die größten von aller Unreinigkeit, bindet ſie in Bündel zuſammen und hebt ſie ſo zum Gebrauche auf.

126. Vom Trocknen aller Arten Küchenkräuter und Gemüſe.

Sehr nützlich iſt das Trocknen der Küchenkräuter und Gemüſe; ſie verlieren dadurch ihre wäſſerigen Theile, gewinnen an langer Dauer, nehmen dann nur wenig Raum ein und können auch viel ſchneller gar gekocht werden. Das Verfahren dabei iſt folgendes.

Die weniger ſaftreichen Gewürzkräuter, als Thymian, Baſilikum, Pfefferkraut u. dergl. werden gewaſchen, in kleine Bündchen gebunden und in die Luft, nur nicht in die Sonne, zum Trocknen aufgehangen.

Andere Kräuter, Salate, Kohlarten und Wurzelwerk werden gut gereinigt und geputzt, ſo wie zum Kochen klein geſchnitten und in Waſſer rein gewaſchen. Dann läßt man das Waſſer rein ablaufen und breitet die Gewächſe auf einer ausgeſpannten Leinwand, oder noch beſſer auf ausgeſpannten Netzen, oder auch auf Sieben oder Bretern aus, und wendet ſie fleißig um, damit alles Waſſer davon ablaufe. Nachdem ſie auf

dieſe Art zum Trocknen zubereitet worden, ſetzt man ſie, in Sieben oder auf Bretern dünn ausgebreitet, auf den warmen Backofen oder nahe an denſelben. Man kann ſie auch in den Backofen ſchütten, wenn man abgebacken hat, und der Ofen nicht mehr heiß, ſondern nur mäßig warm iſt. Das meiſte kommt darauf an, daß man die Blätter oder die geſchnittenen Wurzeln fleißig umwende. Man trocknet ſie ſo lange, bis die Stengel leicht zerbrechen, wenn man ſie biegt, und bis man die Blätter zwiſchen den Fingern zu Pulver reiben kann. Darauf bringt man ſie in einen Keller oder an einen andern mäßig feuchten Ort, ſo lange, bis ſie ſich wieder zuſammendrücken laſſen, ohne zu zerbrechen. Nun macht man runde Duten von Papier, wie die Tabakspackete, und ſtampft die Blätter oder Wurzelſchnitte mit einem hölzernen Stößel feſt hinein. An einem trockenen Orte halten ſich ſolche Kräuter und Gemüſe Jahre lang gut. Will man davon Gebrauch machen, ſo nimmt man etwa auf die Perſon 1 Loth oder drüber, brüht es mit ſiedendem Waſſer an und läßt es ein paar Mal damit aufkochen. Alsdann gießt man es ab und Fleiſchbrühe oder ſiedendes Waſſer daran, und verfährt damit wie mit friſchen Gewächſen. Sollten die getrockneten Sachen ſandig geworden ſeyn, ſo kann man ſie vor dem Kochen in kaltem Waſſer abwaſchen. Auch iſt es gut, Wurzelwerk, Spargel, Erbſen, Gurken u. dergl. vor ihrer Zurichtung eine Nacht in friſchem Waſſer weichen zu laſſen, wodurch ſie beſſer ausquellen. Die letztgenannten aber müſſen vor dem Trocknen, nachdem ſie geſchält, geviertheilt und von den Kernen befreit worden ſind, auf kurze Zeit mit Salz eingeſprengt und

Digitized by Google

dann abgewaſchen werden. Man kann aber auch Wurzelgewächſe, z. B. in Scheiben geſchnittene junge Mohrrüben, Rüben u. dergl., auch kleine, abgepuzte und gewaſchene Teltow'ſche Rüben, Sellerieſcheiben und zerſchnittene ſaure Gurken an Fäden reihen und hinter einem Stubenofen trocknen. Die auf ſolche Art getrockneten ſauren Gurken können ſpäterhin in Eſſig aufgekocht und nach dem Erkalten verſpeiſt werden.

Sauerkohl und dergleichen eingemachte Gartengewächſe können ebenfalls auf die erſt beſchriebene Art auf dem Backofen oder in demſelben getrocknet werden. Will man ſie aber hinter einem Stubenofen trocknen, ſo muß man ſich dazu längliche, nicht ſehr breite Rahmen machen laſſen und ſolche mit Gaze beſchlagen. Auch müſſen, beim Trocknen derſelben, die hinter dem Ofen ſchräg geſtellten Rahme von Zeit zu Zeit umgekehrt werden, damit die Seite, welche zunächſt an dem Ofen iſt, die entfernteſte werde.

Manche kochen zuvor den Sauerkohl mit ſo wenig Flüſſigkeit als möglich, oder im Dampfe, (welches am beſten iſt), halb gar, miſchen, nachdem er ebenfalls unter öfterm Umwenden hinlänglich getrocknet iſt, trocknes Gewürz, Zwiebeln u. dgl. darunter, feuchten ihn beim Verpacken mit etwas Eſſig an, und laſſen ihn ſodann auf dem Ofen wieder nachtrocknen.

Andere wieder preſſen den rohen Sauerkohl, um die Brühe davon zu trennen, ſtreuen ihn dann auf Siebe, bedecken ihn mit etwas Mehl und Salz und trocknen ihn in zugemachten Backöfen.

Beim Kochen des getrockneten Sauerkohls wirft man den Bedarf davon in ſiedende Brühe und kocht ihn bei gelindem Feuer einige Zeit.

Zwölf

Zwölf bis dreizehn Pfund friſcher Sauerkohl geben nur ein Pfund getrockneten, der nur wenig Raum einnimmt, und doch hernach beim Kochen ſeinen frühern Umfang wieder ausfüllt.

127. Peterſilie einzumachen.

Man nimmt ſo viel wohlgeleſene und rein gewaſchene Peterſilie, als man für den Winter nöthig zu haben glaubt, und hackt ſie ganz fein. Hierauf ſchüttet man ſie in ein gutes Theil heiß gemachter Butter, läßt ſie darin etwas durchbraten und dann einige Tage ſtehen. Nachher ſticht man ſie mit einem ſilbernen Löffel aus, wobei aber der Saft, welcher unten bleibt, rein ablaufen muß, weil die Peterſilie ſonſt verderben würde. Dann thut man ſie in ein anderes Gefäß, läßt ſie darin noch einmal ſchmelzen, und bewahrt ſie, nachdem ſie wieder erkaltet iſt, auf. Auf dieſe Art hält ſich die Peterſilie lange gut zum Gebrauch.

128. Sauerkohl (Sauerkraut) einzumachen, wie auch Herbſtrüben.

Hierzu nimmt man weiße, feſte und recht große Köpfe, welche weder welk ſind, noch vom Froſte gelitten haben, befreit ſie von den unreinen Blättern, ſchneidet die Strünke heraus und hobelt ſie auf einem feinen Hobel, je feiner und langfaſiger, deſto beſſer. Mit dieſem ſo gehobelten Kohle vermengt man, in einem Faſſe, Salz, wovon man auf das Schock ungefähr den vierten Theil einer Berliner Metze rechnet, trockene Dillkörner und etwas Kümmel. Hat man ein Faß, in welchem weißer Wein geweſen iſt, zum Einmachen des Kohls, ſo bekommt er davon einen überaus guten Geſchmack; in deſſen Ermangelung bedient

Digitized by Google

man ſich hierzu eines eichenen Faſſes, welches man mit ſiedendem Waſſer recht ausbrüht, und auf dem Boden mit reinen Kohlblättern belegt, dann eine Quantität von dem geſalzenen Kohl hineinſchüttet, und ihn vermittelſt einer hölzernen Stampfe von allen Seiten recht feſt einſtampft. Mit dieſer Verrichtung fährt man nun ſo lange fort, bis das Faß ganz voll iſt, wobei man ſich jedoch hüten muß, nicht zu viel Kohl auf einmal hineinzuſchütten, weil es in dieſem Falle nicht feſt genug könnte eingeſtampft werden. Die darauf entſtehende überflüſſige Brühe wird abgeſchöpft, und den Kühen gegeben. Man belegt endlich den Kohl wieder mit reinen Blättern, bedeckt ihn mit einem hölzernen, in das Faß paſſenden Deckel, und beſchwert ihn ſtark mit Steinen. Nachdem er in einer eingeheizten Stube abgegohren hat, bringt man ihn, wo möglich, an einen kühlen Ort, wo es nicht friert, wodurch der Sauerkohl an Wohlgeſchmack und Dauer verliert. Will man von dem Kohle kochen, ſo nimmt man, ohne umzurühren, oben etwas davon gleichmäßig ab und bedeckt ihn jedes Mal wieder mit dem Deckel und beſchwert ihn mit Steinen. Hatte man zum Einmachen des Sauerkohls ein Weinfaß genommen, ſo muß, wenn in der Folge der Deckel, nach der Mitte des Faſſes zu, weniger paſſend wird, von Leinwand eine Wulſt gedreht und ſolche zwiſchen dem Rand des Deckels und den Seiten des Gefäßes feſt eingepreßt werden, damit keine Luft eindringen könne. Hingegen bei einem andern, buttenförmigen Faſſe muß dieſe Vorſicht gleich zu Anfange gebraucht werden. Auch darf man nicht unterlaſſen, das Tuch von Zeit zu Zeit auszuwaſchen. Man kann auch Weinranken

zwiſchen den Sauerkohl legen, welche ihm einen guten Geſchmack geben. Auch kann man etwas Fenchel oder Wachholderbeeren darunter miſchen.

Abgeſchälte Herbſtrüben können, entweder auf einer eigenen Hechel in recht lange und eines Meſſerrückens dicke Faden gerieben oder auf dem Hobeleiſen in Scheiben geſchnitten, wie Sauerkohl eingemacht und eben ſo verſpeiſt werden.

129. Sauerkohl oder Kraut einzulegen, das in 24 Stunden geſpeiſt werden kann.

Man ſchneidet oder ſtößt ſo viel Kohl, als man den folgenden Tag gebraucht, vermengt ihn mit etwas Salz und Dille oder Kümmel, beſprengt ihn mit etwas Weineſſig und beſchwert ihn gut. Tags darauf ſetzt man ihn mit Eſſig und Waſſer an's Feuer und bereitet ihn nun ganz auf gewöhnliche Art. Man findet keinen Unterſchied zwiſchen völlig vergohrnem und dem auf dieſe Art bereiteten Sauerkohl, bei welchem man den Vortheil hat, ihn von den erſten Kohlhäuptern ſogleich, ohne Aufwand von Zeit und Mühe, auf den Tiſch geben zu können.

130. Komſtkraut oder Weißkohl auf Voigtländiſche Art einzumachen.

Hierzu werden nur die kleinſten und lockerſten Kohlköpfe gewählt, welche man, rein abgeputzt, in zwei Hälften ſchneidet. Dieſen Kohl bringt man in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, worin man ihn nur ein paar Mal überwallen läßt und gleich darauf in ein Sieb ſchüttet. Wenn er recht rein abgelaufen iſt, breitet man ihn auf ein reines Tuch, damit er auskühlen und etwas abtrocknen könne. Man legt ihn hierauf, wie den Wirſingkohl, mit Salz, Dille,

etwas Kümmel und, wenn man will, einigen Wachholderbeeren ein, deckt einen paſſenden Deckel darauf, den man mit Steinen beſchwert, läßt ihn abgähren und bereitet ihn, wie den Sauerkohl. Dieſer Kohl iſt für Viele ein Lieblingsgericht und wird zu Bratwurſt, auch gepökeltem oder geräuchertem Schweinefleiſche gegeben.

131. Gurkenſalat für den Winter aufzubewahren.

Hierzu werden Gurken von mittelmäßiger Größe genommen, die noch nicht große Kerne haben, auch nicht welk ſeyn dürfen. Man ſchält ſie rein ab, ſchneidet ſie mit einem Meſſer in feine Scheiben, und vermengt ſie, doch ohne dieſelben auszudrücken, mit Salz und etwas Weineſſig. Nachdem ſie ſo eine Stunde zugedeckt geſtanden haben, legt man ein reines Tuch in einen weiten irdenen Durchſchlag, ſchüttet die Gurken darauf und läßt ſie ſo zugedeckt einige Stunden ſtehen, damit ſie rein ablaufen, ohne gedrückt zu werden. Dann thut man ſie in Einmachgläſer, füllt ſie aber nur halb voll, weil ſonſt die Gurken verderben würden, gießt guten, abgeſottenen und wieder erkalteten Weineſſig darauf, ſo daß er über die Gurken ſtehet, und gießt zuletzt 2 Finger hoch friſches Provenceröl darüber. Iſt dieß geſchehen, ſo bindet man die Gläſer mit Papier zu, und bewahrt ſie an einem kühlen und trocknen Orte auf. Will man den Salat verſpeiſen, ſo nimmt man ſo viel als man braucht heraus und vermengt ihn, wie gewöhnlich, mit Weineſſig, Provenceröl und Pfeffer.

132. Portulakſtengel einzumachen.

Die dicken Stengel des Portulaks werden wie Pfeffergurken eingemacht, nur nicht zuvor getrocknet.

Digitized by Google

Auf ſolche Art kann man noch eine Sache mit Vortheil benutzen, welche ſonſt gewöhnlich weggethan wird.

133. Die Samenäpfel der Kartoffeln einzumachen.

Man reibt die oberen Früchte der Kartoffelſtauden, wenn ſie noch grün ſind, mit einem leinenen Tuche ſauber ab, legt ſie ſchichtweiſe, ganz dicht, mit grüner Dille, Fenchel, Weinranken und Kirſchblättern in ein Faß, und gießt ſiedendes, mit Salz und ein wenig Weineſſig vermiſchtes Waſſer darüber. Nun bedeckt man alles mit einem Deckel, beſchwert ihn mit Steinen und läßt den Inhalt des Faſſes in Gährung gerathen, welche an einem warmen Orte ſehr bald erfolgt. Iſt aber dieſe beendigt, ſo muß das Faß an einen kühlen Ort gebracht werden. Auf dieſe Art behandelt, ſchmecken die Samenäpfel der Kartoffeln beinahe wie Oliven.

134. Türkiſchen Weizen einzumachen.

Hierzu werden die jungen Schößlinge deſſelben genommen, wenn ihre Körner noch weich und milchig ſind. Nachdem ſie gut gereinigt worden, legt man ſie auf einen halben Tag in friſches Waſſer, dann aber in Salzwaſſer; den folgenden Tag giebt man ihnen wieder friſches Salzwaſſer und wiederholt dieß täglich, 6 bis 7 Tage hinter einander. Am 8ten Tage läßt man ſie mit etwas Salzwaſſer einige Mal aufkochen und dann in einem Siebe erkalten. Während deſſen kocht man guten Weineſſig mit ganzem Pfeffer, halb ſo viel Nelken und einem Stückchen Zimmet auf, ſchichtet die Weizenſtengel in einen Steintopf oder ein Einmacheglas und gießt den Eſſig, wenn er ganz erkaltet iſt, ſo darüber, daß er ſie ganz bedeckt. Hier-

Digitized by Google

auf bindet man den Topf mit einer Blaſe zu und hebt ihn an einem kühlen und trocknen Orte auf. Dieſer Weizen wird zu Saucen gebraucht und auch zu Braten oder Rindfleiſch, wie die Gurken, kalt ſervirt.

135. Deutſche Capern einzumachen.

Die kleinen, grünen Blüthenknoſpen vom Pfriemenkraut (Beſemginſter), von der ſpaniſchen Kreſſe und von der Schmalz- oder Dotterblume, die auch an einigen Orten Kuhblume genannt wird, werden geſammelt, wenn ſie kaum ſo groß als Capern ſind. Nachdem ſie einige Tage in kaltem Waſſer, das aber täglich friſch gegeben werden muß, gewäſſert ſind, kocht man ſo viel Weineſſig auf, daß ſie damit bedeckt werden, thut einen Eßlöffel voll ganzen Pfeffer, einige Nelken und eine Hand voll Salz dazu und zuletzt die Knoſpen. Wenn ſie abgekühlt ſind, bringt man ſie in Bouteillen, welche man, feſt verſtopft, in dem Keller aufbewahrt. Nach einigen Wochen kann man die Knoſpen wie die Capern gebrauchen, nur thut man wohl, im Fall ſie bei gekochten Speiſen angewendet werden ſollen, ſie erſt beim Anrichten daran zu geben.

Man kann aber auch die Blüthenknoſpen vom Flieder oder Hohlunder zum Einmachen als Capern benutzen. Dieſes geſchiehet auf folgende Art: Man bricht die grünen Blüthenknoſpen am Stiel ab, wäſcht ſie in Waſſer und legt ſie in einen Durchſchlag; dann wird ſiedendes Waſſer über ſie gegoſſen, welches aber nicht lange über denſelben ſtehen darf, indem ſie ſonſt weich werden und den guten Geſchmack verlieren. Ueberhaupt liegt im Brühen die ganze Kunſt, wohlſchmeckende Hohlunderblüthenknoſpen zu erhalten; je weniger ſie gebrüht werden, und je härter ſie nach

Digitized by Google

dem Brühen ſind, deſto beſſer ſchmecken ſie. Iſt das Brühen vorüber, ſo läßt man ſie kalt werden, ſiedet guten Weineſſig, läßt ihn ebenfalls erkalten, bringt hierauf die Blüthenknoſpen in einen ſteinernen Topf, thut Lorbeerblätter und ziemlich viel ungeſtoßenen Pfeffer dazu, gießt den kalten Eſſig darüber, daß der Topf voll wird, und bindet ihn zu. Nach drei Tagen kann man ſie ſchon eſſen, und ſie halten ſich ſo ein ganzes Jahr. Nur muß guter Weineſſig genommen werden, und die Knoſpen müſſen ganz grün, nicht weißlich ſeyn.

136. Trüffeln einzumachen und zu trocknen.

Nachdem die Trüffeln gut gereinigt ſind, werden ſie in Wein eine halbe Stunde gekocht, dann abgeſchält, in nicht zu dünne Scheiben geſchnitten, oder auch ganz gelaſſen, und mit Oliven= oder Provencer=Oel, welches überſtehen muß, in Gläſer gethan und feſt zugemacht.

Zum Trocknen können ſie roh, auch wie vorige gekocht, in Scheiben geſchnitten und in einem ſehr gelind warmen Ofen, unter öfterem Umwenden, getrocknet werden; auch kann man ſie auf Zwirn ziehen und an der Sonne trocknen.

137. Champignons, Mouſſerons, Morcheln u. dgl. einzumachen und zu trocknen.

Wenn ſie gut gereinigt ſind, bringt man ſie in ſiedendes Salzwaſſer, läßt ſie darin ein paar Mal aufkochen und nachher auf einem Tuche trocken ablaufen und thut ſie dann mit gutem Oel in ein Geſchirr.

Sie können auch in der Sonne oder bei gelinder Ofenwärme getrocknet werden, wozu man ſie aber nicht aufkochen laſſen, ſondern nur abputzen darf. Die

Digitized by Google

Champignons, Steinpilze und dergl. müſſen dann in Scheiben geſchnitten und die Morcheln auf Zwirnsfäden gezogen werden. Beim Gebrauch werden ſie in Waſſer aufgekocht.

138. Getrocknete Pilze oder Schwämme und Morcheln vor Milben zu ſichern.

Zuerſt muß man darauf ſehen, daß die Pilze oder Morcheln gut getrocknet ſind, dann macht man ſie von dem Zwirne ab, beſtreut den Boden eines Einmacheglaſes mit trocknem Salze und etlichen Pfefferkörnern, thut darauf eine Lage Schwämme und fährt ſo wechſelsweiſe fort, bis dieſelben alle ſind, und bewahrt ſie an einem kühlen und zugleich trocknen Orte auf. Will man davon Gebrauch machen, ſo müſſen ſie vorher mit ſiedendem Waſſer abgebrüht werden, weil ſie außerdem zu ſauer ſeyn würden.

Neunter Abſchnitt.

Von der Behandlung und Aufbewahrung trockener Gemüſe.

139. Graupen.

Sie werden ſowohl von Weizen als von Gerſte bereitet. Man darf aber kein auf dem Schwad ausgewachſenes Korn dazu nehmen, welches den Druck der Graupenmühle nicht ausſtehen kann, und wegen ſeiner vom Auswachſen entſtandenen Mürbigkeit ganz zerdrückt wird, ſtatt daß die Spitzen nur abgeſchliſſen werden ſollten.

Graupen von Weizen erfordern, daß man die größten Körner, welche bei dem Reinmachen in der Scheune der ſogenannte Vorſprung oder Vorderwurf ſind, dazu erwähle. Zu Gerſtengraupen muß man ebenfalls den Vorſprung dieſer Getreideart nehmen. Wenn die kleine Gerſte, wie öfters geſchieht, nur flach und kleinkörnig geworden iſt, ſo giebt ſie nicht viel Graupen. Große Gerſte iſt beſſer dazu, am allerbeſten aber die Wintergerſte.

Die Graupen werden in Kaſten oder Tonnen aufbewahrt, nur dürfen es nicht Salztonnen ſeyn, damit erſtere nicht dumpfig und ſchimmlig werden.

140. Hafergrütze.

Es giebt geſottene und ungeſottene Hafergrütze,

wovon die erſtere den Vorzug verdient. Sie wird folgendermaßen bereitet: Man kocht Hafer in einem großen eingemauerten Keſſel, und trocknet ihn nachher entweder auf dem Heerde eines noch heißen Backofens, nachdem das Brot aus demſelben genommen iſt, oder in einem Darrofen, worauf er auf einer Grützmühle zu Grütze gemacht wird.

Von einem Scheffel Hafer kann man nur etwa den dritten Theil Grütze erhalten.

Die Hafergrütze muß man in offenen Kaſten ſo aufbewahren, daß ſie einem immerwährenden Luftzuge ausgeſetzt ſey, damit ſie nicht dumpfig und bitter werde, und auch deswegen zuweilen umrühren. Auf dieſe Art kann die geſottene Hafergrütze Jahr und Tag gut bleiben, dagegen die ungeſottene etwa nur ein halbes Jahr gut iſt, worauf ſie von Milben angegriffen und bitter wird.

141. Heidegrütze (Buchweizen).

Gemeiniglich wird von Heidekorn oder Buchweizen dreierlei Grütze gemacht, grobe, mittlere und feine.

Gries macht man auch von Heidekorn, der, wenn der erſte Gang von der Mühle herabläuft, durch ein engeres Sieb geſichtet, und von den Hülſen geſiebt, aufbehalten wird. Von Weizen macht man ihn auch ſo, nur darf man dergleichen Gries nicht über ein Jahr aufbewahren, weil er ſonſt von Milben und kleinen Würmern ganz zernagt und verzehrt wird.

Da das Heidekorn nicht alle Jahre geräth, ſich aber einige Jahre gut erhält, ſo hebt man gern einige Scheffel auf, um in keinem Jahre an Buchweizengrütze Mangel zu haben.

Digitized by Google

142. Türkiſcher Weizen.

Dieſer wird am meiſten zu Grütze benutzt, da das Mehl davon wegen ſeiner Kürze ſich nicht allein verbacken läßt, ſondern mit zwei Drittheilen Roggenmehle vermengt werden muß. Zu Suppen und Mehlbreien wird es zwar auch verwendet, jedoch ſchmecken dieſe beſſer, wenn man die Hälfte gewöhnliches Weizenmehl dazu nimmt.

Der gelbe Weizen giebt das beſte und meiſte Mehl; der rothe aber nicht ſo viel, auch nicht ſo gutes Mehl, und iſt daher am beſten zur Grütze oder zu Schrot für das Maſtvieh zu gebrauchen. Die dritte Art iſt roth und gelb marmorirt und bei uns ſeltener, auch im Gebrauche nicht ſo gut, als die beiden erſteren Arten.

Die Grütze von der gelben Frucht iſt von ungleich beſſerer Güte, als die von der rothen. Letztere iſt auch im Geſchmacke gar ſehr von der erſten unterſchieden, muß länger kochen und hat auch kein ſo gutes äußeres Anſehen. Die Grütze aber vom gelben Weizen ſieht nicht nur gut aus, ſondern iſt, in Anſehung ihrer Güte, derjenigen von Gerſte und Buchweizen weit vorzuziehen, weil ſie eine ſättigendere Kraft und einen beſſern Geſchmack hat. Wenn man ſie nicht in einem Keſſel kocht, ſo braucht ſie leicht 3 Stunden zum Garwerden. Am beſten iſt es, ſie mit heißem Waſſer aufzuſetzen und damit ein paar Stunden kochen zu laſſen, dann die abgeſottene Milch hinzu zu gießen und damit vollends gar zu kochen. Dieſe Grütze kann aber auch mit Speck und fettem Fleiſche gekocht werden.

Die Grütze vom türkiſchen Weizen kann auf den

kleinen Handmühlen, die man zur Hafergrütze und Grütze von Buchweizen gebraucht, recht gut gemacht werden. Nur darf man mit einem Male nicht zu viel machen laſſen, weil ſie ſich im Sommer nur 4 Wochen gut hält, dann aber übel ſchmeckt. Im Winter hingegen kann ſie ſich wohl ein Vierteljahr gut halten. In dieſer Hinſicht iſt es nöthig, den türkiſchen Weizen in Körnern aufzubewahren, nur muß man ihn zugleich vor den Mäuſen in Acht nehmen, welche faſt keiner einzigen Frucht ſo ſehr als dieſer nachgehen.

143. Hirſe.

Ungeſtampfte und nach dem Dreſchen recht gut getrocknete Hirſe kann in Tonnen länger als 10 Jahre gut bleiben. Wäre ſie aber nicht gut getrocknet worden, ſo würde ſie bald verderben. Das Trocknen derſelben geſchiehet auf folgende Art. Die ausgedroſchene und rein gemachte Hirſe wird auf einem luftigen, gedielten, reinen Boden, nur etwa einer Querhand hoch, ausgebreitet, wo man ſie einige Wochen hindurch täglich mit der Harke (Rechen) durchzieht und umrührt. Alsdann ſchüttet man ſie in große Fäſſer, worin ſie ruhig bis zur längſten Dauer gelaſſen wird, ohne zu beſorgen, daß ſie die Kornwürmer angreifen.

Man bauet zweierlei Hirſe, rothe und weiße. Erſtere hält ſich geſtampft etwa ein halbes Jahr, worauf ſie bitter und von Milben angegriffen wird; weiße hingegen bleibt noch länger gut. Daher iſt es beſſer, auf dem Lande ungeſtampfte als geſtampfte Hirſe aufzubewahren und von letzterer alle halbe Jahre einen Vorrath zu beſorgen.

Rothe Hirſe wird gemeiniglich auf Mühlen ausgemacht, weil ſie ſchwerer zu ſtampfen iſt, als die

weiße. Während des Stampfens der Hirſe muß dieſelbe umgerührt werden, damit ſie ſich nicht zu Mehl ſtoßen laſſe.

Wie viel man von der ungeſtampften Hirſe geſtampfte bekommen könne, läßt ſich nach dem Maße nicht genau beſtimmen; denn zuweilen ſind die Hirſekörner in einem Jahre innerlich nicht derb genug geworden, weßhalb ſie beim Stoßen in den Stampfen in Staub und Mehl zerfallen. Man rechnet daher ſicherer nach dem Gewichte; 90 Pfund rohe Hirſe können 50 Pfund reine geſtampfte ausgeben.

144. Schwaden.

Dieſer Grasſame reift im Juni und Juli, wo die dicht am Hauptſtiele liegenden Aehrchen gelblich werden. Bei der leichteſten Berührung fällt er ab, ſobald er reif iſt, und da er, bis dieß der Fall iſt, gar nicht zu erhalten iſt, ſo muß deshalb, wenn man ihn ſammeln will, täglich nachgeſehen werden. Den rechten Zeitpunkt erkennt man, wenn Tages vorher, bei der Berührung des Stengels, einige Körner in der Spitze ausfallen. Zum Sammeln wählt man einen windſtillen Morgen, wenn es die Nacht gethauet hat, indem dann der Same feſter ſitzt, als am Mittage, auch leichter hängen bleibt. Mit einem engen Staubſiebe verſehen, begiebt ſich der Sammler des Schwadens auf die Wieſe, ſobald der Tag grauet, indem er ein Säetuch vor ſich bindet. Wird es licht genug, ſo fährt oder ſchlägt er mit dem ſchräg gehaltenen Siebe ſo gegen die Schwadenſtengel, daß der Siebrand ihn anrührt und die Rispe deſſelben an den Boden des Siebes ſchlägt, wo dann die Schwadenkörner in daſſelbe

fallen und hängen bleiben, die er in das vorgebundene Tuch ſchüttet, wenn er eine hinreichende Menge in dem Siebe hat. — Ein Mann kann von früh bis 9 Uhr wohl einen Berliner Scheffel rohen Schwaden ſammeln, wenn er Fertigkeit genug beſitzt und den rechten Zeitpunkt wahrnimmt. Nach der Einſammlung werden die Körner auf einem Tuche ausgebreitet und in der Sonne getrocknet. —

Das Schwierigſte iſt nun, das mehlreiche Samenkorn von ſeiner feſten und dicken Hülle zu befreien. Am beſten geſchieht dieſes in einem hölzernen Mörſer. Dieſer Mörſer iſt ein ſenkrecht ausgearbeitetes, rundes oder achteckiges Stück von einem Eichenſtamme, anderthalb Ellen hoch, dritthalb Viertel breit, mit einer runden, länglichten, unten ſchmäler zulaufenden Höhlung, im Lichten zwei Viertel breit und drei Viertel tief. Hierzu gehören zwei Keulen von Büchenholze, die an beiden Enden etwas ſpitzig, doch abgerundet und ſo dick ſind, daß man ſie kaum mit den zwei vorderſten Fingern umfaſſen kann; ſie ſind 2 Ellen lang, und in der Mitte, wo ſie mit beiden Händen angefaßt werden müſſen, etwas dünner gearbeitet. Wenn nun der Same geſtoßen werden ſoll, ſo ſtreut man eine Hand voll Heckerling oder Hechſel auf den Boden des Mörſers, darauf eine Hand voll von dem getrockneten Samen, ſodann wieder eine Hand voll Heckerling; da ſich denn zwei Perſonen einander gegenüber ſtellen und mit möglichſter Schnelligkeit ſtoßen, wobei aber die Keulen nicht höher als auf die Hälfte der innern Höhlung gehoben werden dürfen, damit die Körner nicht ausſpringen. Dieſes wird ſo lange fortgeſetzt, bis die Spelzen oder Schalen ganz herun-

ter ſind, worauf ſie ausgeſiebt und in einer Schwinge oder Mulde geſchwungen werden.

Wenn man den Samen auf dieſe Art ziemlich rein gemacht und die ſchwarzen Körner erhalten hat, ſo nimmt man eine Hand voll Heckerling und thut ſie in den Mörſer, hierauf eine Hand voll ſchwarze Körner, ſodann wieder eine Hand voll Heckerling und darauf die zweite Hand voll ſchwarze Körner, endlich oben darauf noch eine Hand voll Heckerling; dieſes wird zuſammen ſo lange geſtoßen, bis die ſchwarze Schale ganz herunter iſt, worauf dann die Körner durch Sieben und Schwingen völlig gereinigt werden. Sollten die Körner nicht überall gelb ausfallen, ſo werden ſie nochmals mit Heckerling ſchichtweiſe eingelegt und geſtoßen, bis ſie völlig gelb ſind, und hernach auf vorhergehende Art gereinigt. Bei dem Stoßen iſt in Acht zu nehmen, daß man mitten auf den Boden ſtoßen muß, damit die Körner auf den Seiten nicht herausſpringen und verloren gehen. Dieſem könnte man indeſſen dadurch zuvorkommen, daß man einen kleinen Rand um die Oeffnung des Mörſers machte. Ein Scheffel roher Schwaden giebt kaum eine Metze geſtampften.

Die meiſten Sammler des Schwadens ſtampfen denſelben in den gewöhnlichen Hirſeſtampfen klein, welches dreimal mehr Mühe macht.

Der gereinigte Schwadenſame, welchen Viele dem Reis und der Hirſe vorziehen, ſättigt ſehr und quillt in der Milch, worin er gewöhnlich gekocht wird, außerordentlich auf. Er hält ſich über Jahr und Tag gut und wird in leinenen Beuteln in der Vorrathskammer aufgehangen.

145. Mohn.

Es giebt zweierlei Mohn, blauen und weißen. Erſterer wird lieber zu Oel, letzterer aber zur Speiſe genutzt.

Wenn der Mohn einige Jahre dauern ſoll, ſo muß er gehörig reif geworden und nicht vor der Zeit ausgezogen worden ſeyn. In dieſem Falle wäre er nicht allein zur längeren Aufbewahrung untauglich, ſondern er würde noch überdem ſchlecht ſchmecken. Der Mohn, welcher Jahre lang gut bleiben ſoll, muß aber auch gehörig getrocknet werden. Dieſes Trocknen jedoch iſt noch nicht hinlänglich, wenn man die Mohnköpfe nach dem Ausziehen mit ihren Stengeln noch eine Weile in die Luft und Sonne ſtellt. Die Mohnkörner enthalten noch Feuchtigkeiten, wenn ſchon die Köpfe oder Samenbehältniſſe ganz trocken ſind. Man muß daher den aus ſeinen Köpfen geſchnittenen Mohn, nachdem er in einer Wanne geſchwungen und von aller Unreinigkeit befreit iſt, auf leinenen Tüchern oder gedielten, reinen Böden, die keine Ritzen haben, dünn aus einander breiten, öfters umrühren und ihn erſt, wenn er einige Wochen ſo getrocknet iſt, in Tonnen einſchütten, welche zuvor nicht zum Salze gedient haben.

Zehn-

Zehnter Abſchnitt.

146. Von den Kennzeichen der Zeitigung und Reife des Obſtes, wie auch von dem Abnehmen und Aufbewahren deſſelben.

Das Aufbewahren des Obſtes und die Dauer deſſelben beruht eines Theils ſchon auf der Art des Einſammelns und Einbringens, vorzüglich aber auf dem gehörigen Grade der Reife, den es erhalten hat.

Das Lagerobſt muß an den Bäumen zeitig, auf dem Lager aber erſt reif und eßbar werden.

Das Herbſtobſt, welches etwa um Michaeli zeitig geworden ſeyn kann, dauert länger als das Sommerobſt. Es hat ſeine Zeit vom September bis in den November hinein; es wird am Baume nicht reif, aber es kommt doch ſchon ſeiner Reife daſelbſt nahe, daher ſitzt es auch alsdann ſo feſt nicht mehr, als das Winterobſt, und fällt von einer geringen Bewegung des Baumes leicht ab. Auch findet man unter dem früheren Herbſtobſte ſchon manche einzelne reife Früchte unter den übrigen unreifen des Baumes. Das abgenommene Herbſtobſt dauert auf dem Lager 1, 2, 3 Wochen und noch darüber, bevor es reif wird, nachdem es jede Obſtart mit ſich bringt.

Das Winterobſt folgt auf das Herbſtobſt und kann etwa in der Mitte Oktobers am Baume zeitig geworden ſeyn. Es dauert vom November bis in die

Frühlingsmonate hinein, da denn alle Monate beſondere Arten des Winterobſtes zur Reife kommen, und einige derſelben, im reifen Zuſtande, noch bis in den Sommer hinein gut bleiben können.

Die Zeitigung des Lagerobſtes nach ihren Kennzeichen.

Das Herbſtobſt muß um Michaeli und das Winterobſt in der Mitte Oktobers unterſucht werden. In dieſer Abſicht faßt man einige der größten Stücken Obſt beim Stengel an und bewegt ſie gelinde auf und nieder. Wenn nun das Ende des Stengels da, wo er am Baumzweige ſitzt, abbricht, ſo muß man den Bruch beſehen; iſt derſelbe glatt und gleich, ſo iſt es Zeit, dieſe Art abzunehmen, weil nunmehr die Veränderung in den Säften vorgegangen iſt, daß ſie nicht mehr aus dem Baume in die Frucht hinein fließen. Bemerkt man aber noch Ungleichheiten und hervorragende Spitzen innerhalb des Bruchs an dem Stengel oder an dem Orte des Baumes, wo er geſeſſen, ſo muß man mit dem Abnehmen des Obſtes noch einige Tage warten, bis man nach wiederholten Verſuchen das Kennzeichen eines glatten Bruchs findet.

Das Abnehmen des Lagerobſtes.

Das Lagerobſt, welches dauern ſoll, muß man bei trocknem Wetter abbrechen und dabei ſehr ſchonend verfahren, daß die Früchte nicht gequetſcht werden, noch die Stiele am Baume bleiben. Das feine Tafelobſt aber muß man in den erſtern Morgenſtunden oder des Abends abnehmen, wo es am friſcheſten iſt, und am wenigſten ausgedünſtet oder ſich ſchon wieder erholt hat. Des Mittags iſt es ſchon matt, weniger ſaftig

und bei weitem nicht ſo wohlſchmeckend. Kann man das Obſt nicht mehr erlangen, ſo muß man freilich die Bäume ſchütteln, jedoch, um die meiſten Früchte unbeſchädigt herunter zu bringen, iſt es nöthig, daß zuvor Stroh oder Strohmatten unter die Bäume gebreitet werden. Iſt noch viel Obſt unabgebrochen geblieben, ſo muß auch nicht alles auf einmal herunter geſchüttelt, ſondern inzwiſchen manchmal aufgeleſen werden.

Das Lagerobſt, oder ſolches, welches zum Aufbewahren beſtimmt iſt, darf nicht heimgefahren oder in Säcken nach Hauſe getragen werden, worin es ſich ſelbſt drückt, ſondern es wird in Körben ins Haus gebracht und ſortenweiſe in Kammern oder auf dem Speicher, ohne daſſelbe zu quetſchen oder zu ſtoßen, aufgeſchüttet. Die angeſchlagenen Früchte, deren es doch immer bei aller angewendeten Vorſicht giebt, ſo wie die madigen, welche zwar am erſten reif, aber auch faul werden, müſſen von dem andern Obſte getrennt und beſonders geſchüttet werden. Nun bleibt es etliche Wochen liegen, damit es ſowohl etwas abtrockne, als auch ſichtbar werde, was allenfalls angeſtoßen ſey und zu faulen anfange. Jedoch zu lange ſoll es nicht abtrocknen, damit es theils nicht zu viel Saft verliere, theils nicht zu bald mild und lagerreif werde.

Die Aufbewahrung des Lagerobſtes.

Sind ungefähr 2 oder höchſtens 3 Wochen nach dem Abnehmen des Obſtes verfloſſen, ſo wird daſſelbe in den Keller auf die etliche Fuß hohe errichtete Obſthorde und zubereiteten reinen Breter geſchüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchſucht, das ganz faule

in ein dabei ſtehendes offenes, aber wohl gebundenes Faß, das nicht ausläuft, geworfen, das angeſtoßene oder halb faule aber zum Verſpeiſen oder zum Trocknen in Schnitzen angewendet, und das davon ausgeſchnittene faule und übriger Abgang in das Faß gebracht.

Iſt nun der Keller trocken und gut, ſo hält ſich darin das Obſt beſſer; iſt er aber dumpfig, allzu warm, Schimmel erregend oder gar naß, ſo fault nicht nur das Obſt ſtärker, ſondern leidet auch etwas an ſeinem guten Geſchmack.

Das Obſt kann aber auch ſehr gut in tiefen Gruben hochliegender und trockener Gegenden aufbewahrt werden. Dieſelben müſſen jedoch hierzu nothwendig mit trockenen und gut zuſammengefügten Bretern ausgelegt werden, weil ſonſt das Obſt ſehr leicht einen dumpfigen Erdgeſchmack annehmen könnte. Hat man nun das Obſt nicht zu dick auf einander in die Gruben gebracht, ſo bedeckt man ſie wieder mit Bretern, und ſodann 1—2 Fuß hoch mit Erde. Wenn lauter geſunde und nicht zum Theil fleckige oder faule Aepfel in die Gruben kommen, ſo werden ſie bis in den Juli ſo friſch und wohlſchmeckend bleiben, als wären ſie erſt vom Baume gepflückt; auch Borsdorfer halten ſich darin manche Jahre bis zum März.

Eine noch bei ſtarkem Obſtbaue gewöhnliche Aufbewahrungsart der Aepfel iſt dieſe: daß man ſie ſortenweiſe gleich im Garten unter dem Baume in reine Tonnen, nur nicht Salztonnen, feſt einpackt, und dieſelben darauf verſchließt. Zuweilen läßt man die Tonnen ſo lange im Garten liegen, bis ſich die Fröſte einſtellen wollen, wo man mit ihnen unters Dach eilen

Digitized by Google

muß. Soll aber das auf dieſe Art eingeſchlagene Obſt nicht einſt zum Verkauf verfahren werden, ſondern zum Hausgebrauche dienen, ſo iſt es beſſer, kleine Fäßchen dazu zu nehmen. Dergleichen können auch nach dem Zuſpünden an einer Kette in einem tiefen Brunnen völlig unter Waſſer gehangen werden.

Wenn man das unter dem Baume friſch eingeſchlagene Obſt mit dem auf andere Art aufbewahrten vergleicht, ſo findet man, daß erſteres zwar ein ſchöneres Anſehen behalte, von letzterem aber an Geſchmack übertroffen werde. Deßwegen laſſen Manche das Lagerobſt erſt einige Tage auf dem Boden liegen, um ein wenig auszudünſten. Hierauf legen ſie die Aepfel oder Birnen nicht bloß, ſondern mit nicht dumpfiger Kleie oder Häckſel von recht reinem und trockenem Strohe oder trocknem und gut ausgelüftetem Mooſe in Tonnen, welche aber nachher nicht liegen dürfen, ſondern gerade aufwärts in der Richtung ſtehen müſſen, wie die Früchte eingelegt werden. Dieſelben ſetzt man auf die Blüthen neben einander, jedoch nicht unmittelbar an die Wände der Tonnen, füllt den Zwiſchenraum mit dem loſen Zeuge aus und bedeckt auch damit jede Schicht Früchte etwas dick, damit ſie weich liegen und von den oberen Lagen nicht angedrückt werden. Dieſe Einfütterung dient zugleich dazu, daß der Froſt nicht ſo geſchwind das Obſt ergreifen kann.

Noch iſt eine Aufbewahrungsart des Winterobſtes ſehr zu empfehlen. Man nimmt dazu kleine mit Handgriffen und Deckeln verſehene Kaſten, bringt auf den Boden derſelben einer Querhand hoch nicht übel riechende Kleie oder Häckſel, noch beſſer aber Werg, welches einige Wochen zuvor gut ausgelüftet worden iſt,

Digitized by Google

daß es keinen Geruch mehr hat, oder auch trocknes, reines Moos, legt eine Schicht Früchte darauf, ſo daß die Stiele in die Höhe ſtehen und daß eine Querhand breit an den Seiten des Kaſtens Raum bleibe, damit ein mäßiger Froſt nicht gleich bis an das Obſt kommen könne. Sodann füllt man den leeren Raum an den Seiten des Kaſtens mit Kleie oder dergleichen aus und bedeckt auch damit die Früchte einer Querhand hoch. Auf dieſe Weiſe fährt man fort, das Obſt einzulegen, nur muß die obere Schicht Kleie ſeyn. Hat man nicht vieles Winterobſt, daß man jede Art in einen beſondern Kaſten bringen kann, ſo legt man unten die Arten, die am allerſpäteſten reif werden und den Druck ausſtehen. Diejenigen hingegen, die früher reif werden, müſſen in die oberſten Lagen kommen, damit man nicht vor der Zeit das Obſt umpacken dürfe.

Vorausgeſetzt, daß kein angeſtoßenes, ungeſundes Obſt, oder ſolches ohne Stiele eingepackt worden iſt, ſo wird man den Kaſten erſt im Dezember öffnen, durchſuchen, das anbrüchige Obſt herausnehmen, und das geſund vorgefundene wieder einlegen dürfen. Hierauf wird der Kaſten alle 4 Wochen wieder geöffnet, unterſucht, und das faule Obſt heraus genommen.

Dieſe Obſtkaſten bleiben nun bis zur Zeit des ſtarken Froſtes in einer zwar trockenen, jedoch mehr kühlen als warmen Kammer ſtehen; bei ſehr ſtarkem Froſte aber muß man ſie an einen Ort bringen, wo der Froſt nicht durchdringen kann.

Da dieſes in Kiſten verpackte Obſt nicht austrocknen kann, wodurch es vor der Zeit reif und weniger dauerhaft wird, ſo kann man es auf die möglichſt längſte Art, ja dergleichen aufbewahrte Aepfel bis zu

Digitized by Google

Ende Auguſt's haben. Recht gute Thermometer dienen dazu, dergleichen in Kiſten aufbewahrtes Obſt in der richtigen Temperatur zu erhalten, welche auf die Dauer des Obſtes ſo großen Einfluß hat.

Bei reichlichem Obſtgewinn kann man ſich auch in den obern Stockwerken des Hauſes beſondere Obſtkammern, welche mit Oefen verſehen ſeyn müſſen, anlegen. In einer ſolchen Obſtkammer werden Stellagen wie Repoſitorien an den Wänden aufgerichtet, worauf die Sorten Obſt geſondert liegen können, welches zugleich für das Auge ein ergötzendes Naturalienkabinet vorſtellt. Auf ſolchen Repoſitorien wird das Obſt aufgeſtellt und zwar auf die Blüthen und den Stiel in die Höhe. Zu einer ſanften Lage wählt man entweder Moos oder Häckſel, oder auch Kleie, welches alles jedoch ganz trocken ſeyn muß. Wird aber das Obſt in der Fruchtkammer nur blos aufgeſchüttet und auf den platten Boden gelegt, ſo wird etwas reines, trocknes und nicht futtriges Roggenſtroh untergelegt, wovon man, der Mäuſe wegen, die Aehren hat abhauen laſſen. Die härteſten Obſtarten, die am ſpäteſten reif werden, können bis gegen die Zeit ihrer Reife dick über einander liegen, dann bringt man ſie aber dünner aus einander. Da z. B. der Borsdorfer in der Fruchtkammer erſt zu Anfange des Novembers anfängt reif zu werden, ſo kann man ihn den ganzen Oktober hindurch noch auf Haufen liegen laſſen. Die Reinetten aber und ſolche, die mildes Fleiſch haben, vertragen es nicht allzu wohl, wenn ſie dick über einander liegen. Sie drücken ſich vom Anfange an zu ſehr und bekommen davon Flecke. Die wenigſten Birnenarten können ohne Schaden dick über einander liegen: daher man von Birnen nur

das gemeine Obſt, das nach und nach verkocht oder verbacken werden ſoll, in Haufen auflegen muß.

Aus der Obſtkammer muß jeder fremde Geruch entfernt ſeyn, wie auch die Quitten, weil ſonſt der Geſchmack des Obſtes ſehr verdorben wird. Daher kann man demſelben recht leicht den Geſchmack von aromatiſchen Dingen beibringen, wie in dem folgenden Abſchnitte angegeben iſt.

Sehr dienlich iſt es, ſich ein richtiges Thermometer anzuſchaffen, und es in der Obſtkammer an der Wand, welche die äußerſte nach der freien Luft zu iſt, aufzuhängen. Man erforſcht dadurch die Annäherung des Froſtes in der Obſtkammer und kann auch dadurch die Wärme des Einheizens regieren, welche nicht über 6 Reaumurſche Grade über den Froſtpunkt, wenigſtens nicht auf lange Zeit kommen darf. Man muß daher wenig und öfters, beſonders ſehr ſpäte des Abends und ſehr frühe des Morgens einheizen. Damit man bei dem oben beſtimmten Einheizen der Fruchtkammer das Erfrieren des Obſtes deſto ſicherer verhüten möge, ſo kann man daſſelbe noch mit Betten oder anderen Decken zudecken.

Die Reife des Obſtes nach ihren Kennzeichen.

Das ſicherſte Kennzeichen von der Reife einer Frucht iſt: daß eine jede Frucht, die neben dem Stängel einem gelinden Druck mit dem Daumen nachgiebt, reif ſey. Jedoch muß man mit ſolchem Drücken ſehr behutſam verfahren, damit eine Frucht, die noch länger liegen muß, nicht eingedrückt werde. Der eingedrückte Fleck fängt ſogleich an zu faulen, und ſteckt das übrige geſunde Obſt um ſo ſchneller an, je näher

es der völligen Reife iſt; wenigſtens leidet die Frucht durch dieſe faulende Stelle eine merkliche Veränderung im Geſchmack.

Von der Behandlung noch einiger Obſtarten.

Aprikoſen ſind kein Dauerobſt. Sie ſind um ſo vortrefflicher, wenn man ſie einige Tage vor der völligen Reiſe vom Baume abnimmt, dann nämlich, wenn ſie um den Stiel und nicht weiter weich ſind. Sie müſſen alsdann an einem kühlen Orte nachreifen.

Die Reiſe der Pfirſichen erkennt man am Geruch und an der Farbe, an der Durchſichtigkeit der Haut und ſonderlich am leichten Abgehen vom Stiel. Mit den Fingern dürfen ſie nicht gedrückt werden, ſonſt bekommen ſie Faulflecken. Beim Abnehmen der Pfirſichen darf man ſie nicht über einander legen, ſonſt drücken ſie ſich leicht Flecken, ſondern man legt ſie in flache Körbe neben einander auf Laub, ſtellt ſie in einer kühlen Obſtkammer auf einem Tiſche auf den Stiel und läßt ſie 2, 3 bis 5 Tage nachreifen. Sie halten ſich nicht lange, je nachdem man ſie am Baume mehr oder weniger hat zeitig werden laſſen. Die Violetten und Nectarinen aber halten ſich länger auf dem Lager und verbeſſern ſich im Nachreifen, aber die eigentlichen Pfirſichen, und beſonders die früheren, verlieren durch Ueberreife gar ſehr.

Will man Pfirſichen, beſonders Frühpfirſichen, welche am beſten bezahlt werden, recht anſehnlich zu Markte tragen, ſo bricht man ſie den Tag vorher, entweder recht früh oder gegen Abend ab, jedoch nicht ſo wie die Aepfel oder Birnen, wodurch ſie beſchädigt werden würden, ſondern man muß ſie behutſam mit der ganzen hohlen Hand ergreifen und umfaſſen, ſanft

und gerade in die Höhe ziehen, und wenn ſie nicht willig losgehen, ſie noch ein paar Tage hängen laſſen. Die abgenommenen Früchte legt man ſanft in einen flachen, mit einem lockern Tuche ausgelegten Korb neben einander, und wenigſtens nie mehr als 2 Stück über einander, ſonſt drücken ſie ſich Flecken. — Hat man nun ſo viel Pfirſichen gebrochen, als zeitig waren, und man für dieſes Mal zu Markte bringen will, ſo muß man ſie ſogleich in flache Körbe zu legen, vorbereiten, deren man einige über einander ſtellen kann. Den Boden der Körbe belegt man zuerſt mit Weinblättern, dann nimmt man die Pfirſichen Stück für Stück in die hohle Hand, und bürſtet jedes rings um mit einem Sammetbürſtchen rein ab, daß die Wolle davon fliegt. Dadurch erhellt ſich ihre rothe und gelbe Farbe ungemein, daß ſie nun glänzend und helle in die Augen fallen, da zuvor die Farben, durch die Wolle ſehr bedeckt, viel matter ſchienen. Man legt die Pfirſichen eine neben die andere, ſo daß die rothe Seite oben auf kommt. Iſt nun der Boden des Korbes mit Früchten bedeckt, und man will, wegen der Menge, noch eine Lage Pfirſichen darauf bringen, ſo kommen ſolche jede zwiſchen 3 in den hohlen Raum zu liegen: aber jede muß in einem beſonderen Weinblatte liegen, daß keins der oberen Stücke die unteren blos berühre.

Quitten werden eben nicht wie das andere Obſt roh gegeſſen, weil ſie zu herbe ſchmecken. Will man ſie lange friſch erhalten, ſo packt man ſie in ungeſtampfter Hirſe ein.

Miſpeln läßt man ſo lange an den Bäumen, bis ſich die Nachtfröſte einſtellen wollen, da ſie ſodann

abgenommen und in die Obſtkammer auf Stroh gelegt werden, bis ſie in einigen Wochen teigig und genießbar ſind. Viele halten dafür, daß es beſſer ſey, ſie auch zuzudecken, damit ſie nicht ſo ſehr austrocknen und ſaftiger ſchmecken.

Die Wallnüſſe ſind zeitig, wenn die grüne Schale der meiſten Nüſſe auf dem Baume aufgeſprungen iſt, oder ſie vom Schlagen leicht abfallen. Jedoch bei vielem vorhergegangenen Regen darf man auf das Aufſpringen der Schale nicht warten, weil dieſes da an ſehr wenigen geſchieht, und gleichwohl, wenn die Nüſſe überreif werden, die innere Schale derſelben von der faulenden grünen ſchwarz wird. Da iſt es beſſer, einige Nüſſe am Baume zu unterſuchen und zu probiren, ob ſie vom Schlagen gut abfallen.

Sind die Nüſſe von dem Baume abgeſchwungen, ſo ſchüttet man ſie auf dem Speicher oder in einer Kammer nicht auf Haufen, ſondern ſo dünn ausgebreitet als möglich, bis diejenigen, welche noch in geſchloſſener grüner Schale ſtecken, nachreifen, und ſich ſodann trocken herausnehmen laſſen. Dieſer Zeitpunkt darf aber nicht verſäumt werden, weil ſonſt die grüne Schale ſchnell ſchwarz oder faul wird, die gelbe Holzſchale ſchwarz macht und endlich auch der Kern daran Theil nimmt.

Sind nun aber die Nüſſe aus ihrer grünen Schale, ſo dürfen ſie, da ſie noch feucht ſind, nicht auf Haufen geſchüttet, noch in einer verſchloſſenen Kammer gelaſſen werden, ſondern man muß ſie auf dem Theil des Speichers, der am luftigſten iſt, aus einander breiten und ſo trocknen laſſen, bis der Kern dürre iſt,

Digitized by Google

ſonſt ſchimmelt nicht nur die äußere Schale, ſondern auch inwendig der Kern.

Iſt es verſehen und die Schale unſcheinbar geworden, ſo müſſen die Nüſſe wenigſtens etliche Tage vor dem Verkauf in eine Bütte geworfen, Waſſer, am beſten warmes Waſſer, darüber gegoſſen und alsdann mit einem ſtumpfen Beſen wohl geſcheuert und gereinigt, und darauf wieder getrocknet werden.

Die Kaſtanien werden, wie die Nüſſe, abgeſchwungen, wenn ſie reif ſind und ihre ſtachligen Schalen größtentheils anfangen aufzuſpringen. Bei dem Abſchwingen bleibt der größte Theil noch in ſeinen äußeren Schalen. Man ſtopft ſie nachher mit Handſchuhen in Säcke und ſchüttet ſie zu Hauſe in eine Ecke des Kellers, bis ſie allda ſämmtlich reif und braun werden, da einige zum Theil noch weiß ſind. Sie können hernach gelegentlich, wenn Zeit dazu iſt, ausgeklopft werden. Dabei verfährt man auf folgende Art: Man ſchüttet einen Haufen Kaſtanien in ihren ſtachligen Schalen auf einen gedielten Fußboden hin und klopft ſie mit Hölzern, als wenn ſie gedroſchen würden, damit ſie aus ihren Kapſeln fallen, worauf dann dieſelben abgeleſen und die Kaſtanien geſammelt werden. Dieſe bringt man alsdann wieder in den Keller, weil ſie ſonſt in der Luft austrocknen, hart und leicht werden, oder gar ſchnell erfrieren können. So halten ſie ſich bis Lichtmeß. Wünſcht man ſie aber bis Oſtern aufzubewahren, ohne daß ſie allzu ſehr auswachſen, ſo ſchüttet man ſie in ihren ſtachligen Schalen in einem trocknen Keller auf eine Obſthorde. Von denjenigen, welche etwa ſtark ausgewachſen wären,

Digitized by Google

müſſen die Keime abgebrochen werden, wo ſie alsdann doch noch brauchbar ſind.

Will man aber Kaſtanien zu Markte bringen, ſo müſſen ſie zuvor gut geſcheuert werden, damit ſie Glanz bekommen. Man wickelt daher ein Tuch um die Hand und fährt damit unter den Kaſtanien im Korbe herum. Dann nimmt man einen wollenen Lappen, beſtreicht ihn mit ein wenig Oel oder Schweinefett, und mengt ſie damit im Korbe unter einander, ſo werden ſie glänzend und brauner.

Die Zeitigung der Haſelnüſſe muß man jedes Mal vor ihrer Einſammlung beobachten, ſonſt werden dieſelben eingeſchrumpfen und unſchmackhaft. Der Kern muß voll und hart ſeyn.

Sollen die Haſelnüſſe nach dem Einſammeln grün verkauft werden, ſo legt man ſie mit ihren grünen Schalen in den Keller, will man ſie aber trocknen, ſo ſchüttet man ſie auf einen luftigen Boden. Diejenigen, welche ſich nicht löſen laſſen, wenn ſie einige Zeit gelegen haben, ſind unreif oder taub. Die abgehülſeten Nüſſe werden noch an der Luft getrocknet. Die noch nicht ſichtbar wurmſtichigen offenbaren während des täglichen Umrührens ihren Schaden in Zeit von 8 Tagen, in denen der Wurm ſich durchfrißt.

Digitized by Google

Eilfter Abſchnitt.

Vom langen Friſcherhalten aller Obſtarten.

147. Kirſchen lange Zeit friſch zu erhalten.

Gute, friſch gepflückte und von den Stengeln befreite Kirſchen thut man in gereinigte und völlig trokkene Flaſchen, doch mit der äußerſten Vorſicht, daß ſie im Herabfallen ſich nicht an einander ſtoßen, wodurch ſie ihr Anſehen verlieren und leicht in Gährung übergehen könnten. Sie müſſen aber ſo dicht als möglich an und auf einander liegen, welches man dadurch bewirkt, daß man die Flaſchen oft auf die flache Hand mit dem Boden aufſtößt. Dieſe ſo bis zum Halſe angefüllten Flaſchen verſtopft man leicht mit einem gut ſchließenden Korke, bringt ſie in einen Keſſel, eine neben die andere, legt dazwiſchen Heu und füllt den Keſſel bis an die Hälſe der Flaſchen mit Waſſer an. Hierauf wird Feuer unter demſelben angezündet, das Waſſer darf aber nicht in heftige Wallung gerathen, ſondern nur angefangen haben, ſich zu bewegen, worauf das Feuer ſogleich hinweg genommen wird. Wenn das Waſſer abgekühlt iſt, ſo nimmt man die Flaſchen behutſam heraus, ſtopft ſie recht feſt zu und verpicht dieſelben, nachdem die Kirſchen völlig erkaltet ſind, und legt ſie, wie die Weinflaſchen, der Länge

nach in den Sand. Noch in langer Zeit ſind dieſe Kirſchen auf beliebige Art zu gebrauchen.

148. Desgleichen auf eine andere Art.

Recht reife, ſchwarze ſaure Kirſchen werden bei hellem Sonnenſcheine und vorhergegangenem trocknen Wetter mit Fingerhandſchuhen vom Baume abgepflückt. Gleich darauf ſchneidet man mit einer Schere die Stiele dicht an den Kirſchen ab, ohne ſie jedoch mit den bloßen Fingern zu berühren, thut ſie behutſam in gereinigte und vollkommen ausgetrocknete Flaſchen, welche weite Oeffnungen haben, verpfropft und verpicht ſie gut und ſetzt ſie in einen Keller. Legt man die Kirſchen auf dieſe Art etwas ſpät ein, ſo kann man ſie bis Weihnachten friſch erhalten.

149. Noch auf eine andere Art.

Nachdem man die Kirſchen in die Flaſchen gethan hat, verpfropfe man dieſelben wohl, binde ſie mit einer Blaſe feſt zu und hänge ſie in einen Brunnen.

150. Kirſchen in Zucker aufzubewahren.

Hierzu bedient man ſich eines kleinen, mit einem weiten Spundloche verſehenen Tönnchens, in welches man die abgeſtielten Kirſchen mit fein geſtoßenem und geſiebtem Zucker bis zum Spundloche einſchichtet und oben darauf einige Nelken und ganzen Zimmet thut. Zu einem Pfunde Kirſchen rechnet man ein halbes Pfund Zucker. Das Tönnchen wird feſt zugeſpundet und im Keller aufbewahret; doch darf man es nicht auf die bloße Erde ſetzen, damit die Kirſchen nicht durch die Feuchtigkeit leiden. Zum Gebrauch nimmt man die Kirſchen mit einem Löffel durch das Spundloch heraus; das Tönnchen muß aber ſogleich wieder zugeſpündet werden.

Digitized by Google

151. Pflaumen lange Zeit zu erhalten.

Man nimmt hierzu reife, aber ja nicht überreife Pflaumen, bricht ſie mit Fingerhandſchuhen ſo ab, daß der Stiel daran bleibt, legt ſie behutſam in einen glaſirten Topf und verſenkt ſie, den Topf mit einer Blaſe zugebunden, in einen Brunnen. Je tiefer der Brunnen, deſto beſſer. Doch iſt es nicht nöthig, daß der Topf tiefer als unter den Spiegel des Waſſers komme. So kann man noch um Weihnachten ſehr friſche und ſchmackhafte Pflaumen haben.

152. Eine andere Art, Pflaumen den Winter hindurch aufzubewahren.

Wer nicht Gelegenheit hat, die Pflaumen in einen Brunnen zu verſenken, kann ſie auch folgendermaßen aufbewahren: man belegt den Boden eines Steintopfes mit Weinblättern, bringt die mit Handſchuhen ſammt den Stielen abgepflückten Pflaumen, dicht neben einander, hinein, belegt ſie oben wieder mit Weinblättern und bindet den Topf mit Papier und einer Blaſe feſt zu, daß keine Luft dazu kommen kann. Dann wird in die Erde eine Grube gemacht, der Topf hineingeſetzt und wieder mit Erde bedeckt. Auf dieſe Art halten ſie ſich lange. Doch muß man, ſobald etwas aus dem Topfe genommen iſt, die übrigen Pflaumen ſogleich hinter einander verbrauchen. Daher iſt es rathſamer, kleinere Töpfe hierzu zu wählen.

153. Pflaumen für den Winter aufzubewahren.

Friſch abgepflückte, nicht zu reife Pflaumen werden von einander geſchnitten, die Steine herausgenommen und in ein gläſernes Gefäß gepackt, welches oben

Digitized by Google

oben eine weite Oeffnung haben muß, damit man ſie etwas mit der flachen Hand zuſammendrücken könne, daß ſie feſt liegen. Nun bindet man das Gefäß mit Papier zu, welches man mit einer Stecknadel mehrmals durchſticht, und ſtellt es in einem Keſſel auf Heu, welches man auch noch darum wickelt. Hierauf füllt man denſelben, ſo weit als die Pflaumen in dem Gefäße reichen, mit kaltem Waſſer an, ſtellt ihn auf gelindes Feuer, nimmt ihn aber, ſo wie daſſelbe ſiedet, wieder ab, gießt in den Keſſel um den Rand herum etwas kaltes Waſſer und läßt die Pflaumen darin ganz kalt werden. Alsdann wird das Gefäß mit einem Pfropf und Schweineblaſe feſt zugemacht und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Dergleichen eingemachte Pflaumen dienen im Winter zu Suppen, Compottes, Marmeladen und Pflaumenkuchen.

154. Aepfel den Winter hindurch aufzubewahren.

In einem trockenen Gewölbe, in welches der Froſt nicht eindringt, kann man Aepfel, als: Borsdorfer u. dergl., bis in den April friſch erhalten, wenn man auf Regale die friſch abgepflückten Aepfel, mit der Blüthe unten, neben einander aufſtellt, doch ſo, daß ſie ſich nicht berühren. Dabei muß man aber öfters nachſehen, ob ſich etwa Aepfel darunter finden, die zu faulen anfangen, um ſie ſogleich hinweg zu nehmen, damit ſich die Fäulniß nicht weiter verbreite. Wickelt man die Aepfel in Papier oder blaues Zuckerpapier ein, ſo halten ſie ſich noch beſſer.

155. Mittel, den Geſchmack der Aepfel und Birnen zu erhöhen.

Wer Aepfel, unter andern Borsdorfer, recht wohlſchmeckend haben will, lege ſie in trockene Hohlunder- (Flieder-) Blüthen, und um ihnen einen Ananas-Geſchmack zu geben, in römiſche Kamillen. Auch durch das Einpacken in Hopfen bekommen ſie einen angenehmen Geſchmack, nur muß man ſie kurze Zeit vor ihrer völligen Reife wieder herausnehmen, damit ſie nicht zu ſtark danach ſchmecken. Einige Liebhaber von Hopfen laſſen ſie indeſſen wohl bis zur höchſten Reife darin.

Die Birnen erhalten durch das Einpacken in getrocknete Hohlunderblüthen einen Muskatellergeſchmack.

156. Birnen und Aepfel aufzubewahren, daß ſie noch zu Oſtern und Pfingſten ſehr wohlſchmeckend ſind.

In einigen Gegenden wird der Ueberfluß von Sommerbirnen, die ſich ſonſt nur wenige Wochen halten, auf eine geſchmackvolle Weiſe eingelegt, daß ſie noch um Oſtern, ja Pfingſten, als ein erquickendes und erfriſchendes Obſt genoſſen werden. Man nennt ſie Sülz- oder Kompoſtbirnen. Man bedient ſich dazu beſonders der Kugelbirne, weil ſie rund iſt. Sie wird in der Mitte des Septembers reif. Die Birnen werden dann bei ſchönem Wetter abgebrochen und auf einen luftigen Boden geſchüttet, bis ſie anfangen gelb zu werden. Alsdann ſondert man alle angeſtoßene, fleckige und ſchlechte Stücke davon ab, beſtreut den Boden reiner Fäſſer, vorzüglicher aber Weinfäſſer, die nicht den geringſten modrigen Geruch haben, einen

Zoll hoch mit Fingers lang geſchnittenen, grünen Fenchelſtengeln und ſtellt eine Schicht Birnen, mit den Blüthen unten, darauf. Die zweite Schicht Birnen wird dann mit den Stielen zwiſchen die Stiele der erſten Schicht geſetzt; die dritte Schicht wieder mit den Stielen zwiſchen die Blumen der zweiten, und ſo fortgefahren, bis das Faß voll iſt. Sind aber jedes Mal etwa ſechs Schichten auf einander gekommen, ſo ſtreut man wieder etwas zerſchnittene Fenchelſtengel dazwiſchen, und, wenn das Faß halb voll iſt, auch noch etwas Anieskörner, wodurch die Birnen einen lieblichen und ſüßen Geſchmack bekommen. Iſt das Faß voll, ſo wird wiederum Anies und Fenchelſtengel darauf geſtreut, indeſſen kann auch, wenn man das ganz Süße nicht liebt, der Anies wegbleiben. Nun wird das ganze Faß mit reinem Brunnenwaſſer angefüllt, und um das Eindringen der Luft zu hindern, mit einem Deckel, der auf den Fenchelſtengeln aufliegen muß, bedeckt, und mit einem rein abgewaſchenen Steine beſchwert. In einigen Tagen, wie auch ſpäterhin zuweilen, muß man nachſehen, ob ſich Waſſer in die Birnen und Fenchelſtengel gezogen hat, und daſſelbe durch friſches erſetzen, damit das Waſſer ſtets einen halben bis ganzen Zoll über dem Deckel ſtehet. Nach 4 bis 6 Wochen ſind die Birnen eßbar, erhalten ſich aber in eben dem Geſchmack und Güte bis zu oben angegebener Zeit. — Indeſſen muß man nach dem Herausnehmen eines Theils der Birnen jedes Mal das Waſſer ſo weit abſchöpfen, daß es nur 1 Zoll über dem Deckel ſtehen bleibt. Die zwei Haupterforderniſſe aber ſind: die ſtrengſte Reinlichkeit und das Verhüten des Eindringens der Luft, ſonſt gehen die Birnen in

Digitized by Google

ſaure Gährung und Verderben über. Deßwegen müſſen ſie auch im Keller aufbewahrt werden.

Aepfel können auf dieſelbe Art eingelegt werden, ſo wie man auch dabei und bei den Birnen die Fenchelſtengel und den Anies weglaſſen kann.

157. Alle Obſtarten, als: Pfirſichen; Aprikoſen, Pflaumen u. dergl., auch Zitronen und Pomeranzen mehrere Jahre friſch zu erhalten.

Man nimmt weißen, klaren Sand und wäſſert ihn ſo lange, bis das Waſſer auf demſelben hell und klar ſtehen bleibt. Dann gießt man das Waſſer ab, trocknet den Sand an der Sonne und gießt guten Conjac oder reinen Franzbranntwein darauf. Nun nimmt man irdene oder hölzerne Gefäße, um die Früchte, die aber weder unreif noch überreif abgenommen ſeyn dürfen, darin einzupacken und wohl aufzubewahren.

Man ſtreue in das Gefäß jenen Sand, doch ſo, daß die Früchte überall Sand zwiſchen ſich haben und einander nicht unmittelbar berühren. Auch darf das irdene Gefäß nicht an einen zu feuchten, ſo wenig wie das hölzerne an einen zu warmen Ort geſetzt werden.

158. Zitronen und Pomeranzen lange Zeit friſch zu erhalten.

Zur Aufbewahrung der Zitronen wählt man einen luftigen und trockenen Ort, wo man ſie entweder zwiſchen die Reiſer eines neuen, aus Birkenreiſig gebundenen Beſens hineinſteckt und dieſen verkehrt aufſtellt oder auch in trockenen Sand legt, wo zugleich die noch grünen die Nachreife und die gelbe Farbe der reif abgenommenen Früchte erhalten. Statt des San-

des kann man auch trockenes Salz nehmen und ſie damit in ein Käſtchen packen. Zuvor kann man jede Frucht einzeln in Papier — nur in kein Löſchpapier, weil dieſes die Feuchtigkeit leicht anzieht — einwickeln oder auch uneingewickelt laſſen, in jedem Falle aber ſie ſo legen, daß keine die andere unmittelbar berührt. Je weiter von einander entfernt, deſto beſſer.

Noch eine andere Art der Aufbewahrung iſt folgende: man legt die Zitronen in einen ganz neuen, noch nicht gebrauchten, ſteinernen Topf, deckt dieſen mit einem zinnernen Teller zu und gießt friſches Waſſer darauf, welches jedes Mal um den dritten Tag abgegoſſen und durch anderes erſetzt wird. Den Topf ſetzt man an einen kühlen Ort. Auch kann man umgekehrt verfahren, daß man den Topf mit friſchem Waſſer anfüllt, welches man alle drei Tage erneuert und die Zitronen in einer flachen Schüſſel verdeckt darauf ſetzt.

Mit Pomeranzen wird auf gleiche Weiſe verfahren.

159. Melonen bis in den Dezember und Januar aufzubewahren.

Späte Melonen, die noch nicht zur völligen Reife gelangt ſind, bricht man ab, wiſcht ſie mit reiner Leinwand leicht ab, und bringt ſie auf einen oder zwei Tage an einen trocknen Ort. Dann ſchüttet man etwas geſiebte Aſche in ein Faß, legt damit die Melonen ſchichtweiſe hinein, ſo daß jede rings herum mit Aſche umgeben iſt, und bewahrt das Faß an einem froſtfreien Orte auf. Beim Herausnehmen findet man ſie in vollkommen gutem Zuſtande.

160. Quitten zu erhalten.

Man ſucht die ſchönſten Quitten aus, ſchneidet

die Kelchblättchen oben am Auge wie auch den Stiel hinweg, wiſcht die Wolle rein ab und legt ſie ſchichtweiſe in einen ſteinernen Topf. Hierauf zerſchneidet oder reibt man andere ſchlechtere und ſchadhafte Quitten, kocht einen Saft davon, und gießt dieſen, wenn er faſt kalt, doch noch nicht geronnen iſt, über die Quitten im Topfe, daß ſie ganz damit bedeckt ſind. Da dieſelben leicht in die Höhe ſteigen möchten, ſo legt man etwas Schweres darauf, damit ſie unter dem Safte erhalten werden. Alsdann wird der Topf zugebunden und an einem trocknen kühlen Orte aufbewahrt. Will man von den Quitten Gebrauch machen, ſo nimmt man davon, wie auch von dem Safte ſo viel als nöthig iſt heraus, ſchält ſie und ſchmort ſie, gleich den friſchen Quitten, mit dem Safte. Setzt man gleich Anfangs viel Waſſer und etwas Wein dazu, und läßt ſie zugedeckt langſam kochen, ſo werden ſie ſchön roth. Man darf aber die Quitten nicht eher aus dem Topfe nehmen, als bis man ſie kochen will, weil ſie gleich ſchwarz werden, wenn ſie an der Luft liegen.

161. Auf andere Art.

Die Quitten werden vom Baume abgebrochen, geſchält und das Kernhaus herausgeſchnitten, doch ſo, daß die Frucht oben, wo ſich die Blüthe befindet, ganz bleibt. Alsdann legt man ſie in einen Keſſel, gießt ſo viel Waſſer darauf, daß es über die Quitten ſteht, und läßt ſie einmal aufkochen, worauf ſie vom Feuer genommen und, wenn ſie erkaltet ſind, in einen Steintopf gelegt werden. Hierbei hat man darauf zu ſehen, daß der obere, ganz gebliebene, Theil auch oben komme. Nun gießt man von dem Waſſer, worin ſie abgekocht worden ſind, ſo viel darauf, daß es zwei

Finger hoch über ſteht, und beſchwert ſie. Man kann ſie alsdann zu einem Compot brauchen und auf gewöhnliche Art bereiten.

162. Wälſche= oder Wallnüſſe einige Zeit zu erhalten.

Gute, friſche Nüſſe werden mit einem Tuche ſauber abgetrocknet, damit keine Feuchtigkeit an den grünen Schalen bleibe. Dann bringt man auf den Boden eines Fäßchens eine Lage trockenen Flußſand, Nüſſe darauf und ſo bis es voll iſt, abwechſelnd fort, doch, daß oben wieder Sand kommt. Dieſen belegt man dick mit Weinlaub und ſetzt ſo das Fäßchen in einen Keller oder an einen andern kühlen Ort. Noch iſt zu bemerken, daß hierzu der Sand weder zu trokken noch zu feucht ſeyn darf.

163. Dürre wälſche Nüſſe wieder in friſche umzuwandeln.

Man legt die Nüſſe in ſiedendes Waſſer, wirft nach der Anzahl derſelben eine oder mehrere Hände voll Salz hinein und läßt ſie einen halben Tag ſtehen. Dann werden ſie ſich, gleich den grünen Nüſſen, ſchälen laſſen und auch eben ſo ſchmecken.

Eine andere Art iſt folgende: man packt ſie, auf ähnliche Art, wie in der vorhergehenden Nummer von den noch in der grünen Schale befindlichen Nüſſen angegeben iſt, lagerweiſe in Körbe, ſtreut Sand zwiſchen die Lagen, bringt oben drauf wieder Sand und ſetzt dann die Körbe jeder Witterung aus. So werden ſie gegen das Frühjahr hin wieder friſch ſeyn.

164. Haſelnüſſe wieder friſch zu machen.

Legt man trockne Haſelnüſſe 10 — 12 Tage in Flußwaſſer, das ihnen täglich friſch gegeben wird, ſo

Digitized by Google

kann man ſie wieder ſchälen. Auch löſet ſich die Haut der Kerne im warmen Waſſer und dieſe können dann eben ſo wie abgeſchälte Mandeln benutzt werden.

165. Erdbeeren einige Tage zu erhalten.

Man ſtellt die Erdbeeren, in einer nicht zu feſt gebrannten Schüſſel, doch nicht zu ſehr auf einander gehäuft, über ein Gefäß mit friſchem Waſſer, in den Keller. Ohne dieſes Mittel kann man dieſe Frucht kaum 24 Stunden lang erhalten.

166. Johannisbeeren lange Zeit friſch zu erhalten.

Man hüllt ganze Sträucher, bevor ihre Früchte die völlige Reife haben, rings umher in Stroh ein, ſo als ob man eine Strohhütte darüber machen wollte, und man wird noch im Oktober, in günſtigen Jahren wohl gar im November, auf jeden Fall aber noch im September, die ſo aufbehaltenen Beeren von vorzüglich köſtlichem Geſchmack finden. Am beſten eignen ſich hierzu die weißen und fleiſchfarbenen Johannisbeeren.

167. Heidelbeeren aufzubewahren.

Die Heidelbeeren werden verleſen, gewaſchen und in ein Sieb geſchüttet, damit ſie rein ablaufen. Dann füllt man damit Bouteillen bis an die Hälſe an, ſteckt einen Kork leicht darauf und verfährt übrigens ganz wie in Nro. 147.

168. Stachelbeeren aufzubewahren.

Hierzu wählt man gläſerne Flaſchen mit einer weiten Oeffnung, die gut ausgeſpült und ausgetrocknet ſind. Dieſe füllt man mit halb reifen, von Blättern und Stengeln befreiten Stachelbeeren, bis an den Hals an und ſetzt ſie in einen Keſſel, eine neben die andere,

Digitized by Google

bringt aber dazwiſchen Heu, daß ſie ſich nicht berühren. Hierauf verfährt man mit ihnen ganz ſo, wie bei den Kirſchen in Nro. 147. angegeben iſt.

169. Desgleichen auf eine andere Art.

Es werden Selterflaſchen mit ſiedendem Waſſer rein ausgeſpült und inwendig ganz austrocknen gelaſſen, ſo daß nicht die geringſte Feuchtigkeit darin zurückbleibe. Hierauf thut man die reifen Stachelbeeren, welche man zuvor an beiden Enden abgeknippen hat, hinein; doch muß man bei dem Abkneipen vorſichtig verfahren, daß kein Saft herausgepreßt werde. Dann pfropft und picht man die Flaſchen wohl zu und legt ſie an einem trocknen Orte auf die Seite. So kann man ſie zwei bis drei Jahr aufbewahren.

170. Weintrauben aufzubewahren.

Hierzu nimmt man einen Kaſten mit einem Schiebedeckel und klemmt in den Kaſten Stäbe ein, an welche die Trauben mit Fäden angehängt werden. Sie dürfen einander aber nicht berühren, auch muß der Schiebedeckel genau ſchließen. Iſt der Kaſten mit Trauben angefüllt, — und es werden ihrer, bei gehöriger Vertheilung des Raumes, viel hineingehen, — ſo überzieht man den Deckel mit Gips oder mit Lehm, ſetzt ihn in einen trockenen Keller und bedeckt ihn mit Sand.

Zu bemerken iſt, daß man keine andern Trauben hierzu auswähle, als nicht zu reife und von aller äußeren Feuchtigkeit zuvor trocken gewordene, von fleiſchiger Sorte.

Digitized by Google

171. Daſſelbe auf eine andere Art.

Die Trauben werden bei trockener Witterung abgeſchnitten, an Fäden gereiht und in warmes, aber nicht heißes Wachs getaucht, worauf man ſie in einem trockenen Gewölbe oder an einem andern trockenen Orte an Stangen frei aufhängt. Bei fleißigem Nachſehen und Hinwegnehmen der faulen Beeren halten ſich ſo die Trauben recht lange, wenn man ſie nicht bis zur höchſten Reife am Stocke hängen ließ.

172. Wie man Weintrauben weit verſenden kann.

Um dieſes zu bewerkſtelligen, packt man die Weintrauben in ein Faß ein und füllt die Zwiſchenräume der Beeren und Trauben mit kleiner Hirſe aus, die ſich ihrer Kleinheit wegen in alle Höhlungen ſetzt.

Digitized by Google

Zwölfter Abschnitt.

173. Vom Trocknen und Dörren oder Abbacken des Obſtes.

Das Trocknen kann mit Aepfeln, Birnen und Kirſchen, aber nicht wohl mit Pflaumen geſchehen.

Aepfel und Birnen, die man trocknen will, befreit man von allem Schadhaften und vom Kernhauſe, ſchneidet ſie, geſchält oder ungeſchält, in dünne Scheiben und hängt ſie, auf Fäden gereihet und an Stäbe gebunden, in die freie Luft und Sonne. Bei dieſem Trocknen muß nicht nur das ſo aufgehangene Obſt von Zeit zu Zeit der Sonne zugewendet und vor dem Regen in Acht genommen werden, ſondern die aufgereiheten Aepfel- oder Birnenſchnitze müſſen, beſonders im Anfange, etliche Mal an ihren Fäden fortgerückt werden, damit nicht die unterſten, welche von der Laſt der obern zuſammengedrückt worden ſind, zu faulen anfangen.

Die Kirſchen kann man auch, bündelweiſe an den Stielen zuſammengebunden, aufhängen.

Hat man Horden, ſo kann es auch darauf ausgebreitet und ſo der Luft und Sonne ausgeſetzt werden; am beſten zu einer Zeit, wo beide noch ſcharf trocknen, daher auch frühere und nicht ſaftige Sorten Obſt hierzu paſſen.

Die beſte Probe des an der Luft und Sonne getrockneten Obſtes, ob ſolches zur Dauer hinlänglich

getrocknet ſey, iſt dieſe: daß man etliche Schnitzen in der Mitte von einander reiße und ſie zwiſchen den Nägeln beider Daumen recht ſtark drücke. Sind nun dieſelben von den Obſtſchnitzen etwas naß geworden, ſo ſind ſie noch nicht hinlänglich ausgetrocknet und können daher, um das Trocknen zu beſchleunigen, in einen verſchlagenen Backofen geſchoben werden.

Auf dieſe Art getrocknet muß aber das Obſt vor dem Kochen mit beſonderer Sorgfalt gewaſchen werden, weil es der Verunreinigung durch Fliegen und andere Inſekten preisgegeben iſt.

Mehr auf alle Obſtarten läßt ſich mit Vortheil das Dörren und Abbacken, vermittelſt der Ofenwärme am Stubenofen oder im Backofen anwenden.

Beim Trocknen oder Dörren am Stubenofen hängt man die auf Fäden gereiheten Aepfel- oder Birnenſchnitze oder Kirſchen an einem beſonders dazu gefertigten Geſtelle oder Kranze rings um den Ofen herum und vergißt auch dabei das Umwenden nach der Ofenwärme zu nicht.

Soll das Obſt im Backofen abgebacken werden, ſo können, was die Aepfel oder Birnen betrifft, dieſe ganz genommen oder auch in Hälften und Viertheile geſchnitten werden. Im Ganzen trocknet man am liebſten kleine Aepfel, als: Borsdorfer u. vergl., nachdem man ſie geſchält und ihnen das Kernhaus (Gröbs, Griebs) ausgeſchnitten hat. Hierauf müſſen ſie baldmöglichſt in den Ofen geſetzt werden, weil ſie ſonſt nicht ſo weiß und anſehnlich, ſondern mehr bräunlich werden; kann dieß ein beſonders dazu eingerichteter Darrofen ſeyn, deſto beſſer iſt es. Zu-

vor aber werden ſie, wie im Nachfolgenden angegeben werden ſoll, auf Horden geſetzt.

Kirſchen, Pflaumen, Pfirſichen, Aprikoſen pflückt man am beſten mit den Stielen ab, damit ſie beim Dörren nicht den beſten Saft verlieren. Zuvor aber wird von letzteren der Stein blos von der Seite herausgeſchnitten und hernach die Frucht wieder zuſammengedrückt. Hingegen bei Pfirſichen, welche noch ſaftreicher ſind, darf dieſes erſt geſchehen, wenn ſie ſchon halb getrocknet ſind. Man drückt ſodann das Fleiſch derſelben platt, ſchiebt ſie wieder in den Ofen und legt ſie beim Herausziehen aus demſelben, wenn ſie noch warm ſind, wieder zuſammen.

Das ganz gelaſſene Obſt bringt man, mit den Stielen aufwärts gekehrt, auf die Horden, ein Stück neben das andere, ſo dicht, daß eins dem andern Haltung giebt; auch die Schnitze werden eben ſo neben einander aufgeſtellt. Dadurch erreicht man den Endzweck, daß nicht nur mehreres Obſt auf die Horden gebracht werden kann, ſondern auch ſicherer ſteht und leichter, gleichmäßiger und beſſer durchbäckt.

Was die zum Abbacken erforderliche Ofenwärme betrifft, ſo muß ſie derjenigen gleich kommen, die der Ofen, wenn Brot gebacken wird, nach der Herausnahme des Brotes zu haben pflegt.

Kirſchen erfordern, wie überhaupt anfänglich nöthig iſt, eine ganz gelinde Ofenwärme, die erſt dann verſtärkt wird, wenn ſie anfangen runzlig zu werden. Bevor aber noch die Runzeln anfangen ſcharf und eckig und ſie ſelbſt ganz hart zu werden, nimmt man ſie aus dem Ofen und trocknet ſie vollends an der Sonne und an der Luft. Damit ſie glänzend bleiben und ein

Digitized by Google

ſchönes Anſehen behalten, läßt man ſie nicht im Ofen erkalten, ſondern bringt ſie ſogleich aus der Hitze an die Luft.

Bei den Pflaumen muß ebenfalls im Anfange ganz gelinde Wärme ſeyn. Außer den angegebenen Vortheilen hat das Aufwärtsſtellen der Stiele den Vortheil, daß nicht ſo viel Saft verloren geht. Hat man indeſſen keine Horden, ſo kann man den Heerd im Backofen dünn mit reinlichem Stroh belegen und die Pflaumen darauf ausbreiten. Je größer und reifer ſie ſind, deſto beſſer taugen ſie zum Dörren. Wenn die Hitze im Backofen nicht aushält, ſo muß man friſches Feuer anmachen, wobei man jedoch das Obſt nicht herauszunehmen braucht. Man läßt nämlich in der Mitte einen leeren Raum, verſetzt ihn rings herum mit Backſteinen und macht innerhalb deſſelben von Zeit zu Zeit ein kleines Feuer von dürrem, nicht harzigen Holze, nachdem man zuvor das Obſt gewendet hat. Die Pflaumen müſſen eben ſo wenig wie die Kirſchen im Ofen erkalten, ſondern aus der Hitze plötzlich an die Luft gebracht werden.

Zu Prünellen werden die größten Pflaumen genommen, welche man auf recht reinliche Horden legt und bei ſchwacher Ofenhitze nur etwas trocknen läßt. Sobald ſie ſo weit gedörrt ſind, daß das inwendige Fleiſch ſich nicht mehr ſo weich anfühlen läßt, faßt man die Pflaume zwiſchen den Fingern, drückt den Stein an der Stelle des Stiels heraus und läßt ſie dann vollends trocknen.

Oder: Man wählt hierzu die größten und ſchönſten Pflaumen, welche auf dem Baume angefangen haben zu ſchrumpfen, und zieht ihnen die Haut ab.

Digitized by Google

Dieß kann, im Fall ſie noch nicht welk genug wären, um ſo leichter geſchehen, wenn man ſie auf dem Lager einige Tage nachwelken läßt. Dieß iſt weit vorzüglicher, als ſie mit heißem Waſſer erſt abbrühen. Nun drückt man den Stein entweder ſogleich heraus oder erſt, nachdem ſie ſchon einige Zeit die Ofenhitze, welche aber Anfangs ſehr gelinde ſeyn muß, ausgehalten haben. Anſtatt des Steins thut man eine Mandel in die Pflaume und drückt letztere feſt zuſammen, damit ſie nicht herausfalle.

Das ſo gedörrte oder abgebackene Obſt läßt man noch 8 bis 14 Tage in der Luft verdünſten, ehe man es in Käſten oder Tonnen, welche nicht zum Salze benutzt worden ſind, packt; am beſten dient dazu eine luftige Kammer. Dadurch erhärtet das Obſt nach und nach, wenn es auch beim Herausnehmen aus dem Ofen, wo es noch warm war, weich erſchien. Iſt es auch nicht knochenhart gebacken, ſo hält es ſich in verſchloſſenen Käſten in trockenen Kammern doch Jahre lang.

Sollte ja das Obſt vom Backofen hinweg ſogleich zum Aufbewahren eingepackt worden ſeyn und durch dieſes oder ein anderes Verſehen Schimmel und Milben bekommen oder verderben, ſo kann einigermaßen durch nochmaliges Dörren nachgeholfen werden, doch muß man es dann bald verbrauchen.

Von 5 Scheffeln friſchen Aepfeln bekommt man 1 Scheffel getrocknete Schnitzen.

Sieben Scheffel friſche Birnen geben 1 Scheffel getrocknete Schnitzen.

Ein Scheffel reife friſche Pflaumen giebt $\frac{1}{4}$ Scheffel getrocknete; Mirabellen etwas weniger.

Digitized by Google

Von 30 Pfund friſchen Kirſchen erhält mau 13½ Pfund getrocknete.

Auch Kürbiße, in Stücke, von ähnlicher Größe, wie Aepfel und Birnen geſchnitten, etwa zum 8ten Theil unter dieſe gemiſcht und mit abgebacken, ſind von ſehr gutem Geſchmack. Roh oder nach vorhergegangener, gelinder Abkochung gedörrte Quittenſchnitzel unter Aepfelſchnitzel gekocht, ſind ebenfalls ſehr wohlſchmeckend; die rohgedörrten nimmt man unter gedörrte, die vor dem Dörren abgekochten aber unter friſchgekochte Aepfelſchnitzel. Beim Abkocken bleiben die Quitten ganz und werden auch nachher erſt dünn geſchält, auch müſſen ſie, wie geſagt, nur gelinde kochen, ohne weich zu werden.

Es giebt eine Art, die Birnen abzubacken, die zwar etwas mühſam iſt, aber ſie vorzüglich ſchmackhaft macht. Bevor ſie noch recht mürbe ſind, kocht man ſie im Waſſer ab, ſchält ſie dann, wenn ſie erkaltet ſind, und ſetzt ſie, ganz wie ſie ſind, auf Horden, wie es im Vorhergehenden angegeben iſt. Die Ofenwärme muß anfänglich ſehr gelinde ſeyn, ſo daß ſie nur etwas abtrocknen. Die abgeſchälte Schale kocht man, mit ihr auch wohl geringere, ſchadhafte Früchte, gießt dann den Saft ab und kocht dieſen wieder, bis er dick und ſyrupartig wird. Nachdem die Früchte ziemlich getrocknet ſind, nimmt man oben die Blume heraus und befreit ſie von den etwa an der Außenſeite befindlichen Steinchen oder zurückgebliebener Schale, drückt hierauf die Früchte etwas platt, taucht ſie in den vorher angegebenen Saft oder beſtreicht ſie damit und läßt ſie nun vollends ausbacken. Sollten ſie zu dieſem Behufe zum dritten Male in den

den Ofen müſſen, ſo wiederholt man das Verfahren mit dem Safte noch einmal. Können dieſe Birnen auf dem Stubenofen, auf untergelegtem Papiere, nachtrocknen, deſto beſſer iſt es.

Daß dieſe Art des Abbackens gut gerathen ſey, erkennt man daran, wenn ſie hellbraun von Farbe und fleiſchig ſind. Gekocht müſſen ſie ſtark aufquellen, weder verbrannt noch nach Rauch ſchmecken, von angenehmen ſüßen Geſchmack ſeyn und auf der Zunge zergehen.

Ueberhaupt dürfen alle Birnen beim Backen nicht ganz ausgetrocknet werden, ſondern müſſen noch etwas zähe bleiben.

Heidelbeeren trocknet man, nachdem ſie rein verleſen ſind, auf Horden, welche man mit Papier belegt, oder auf Bretern in der Luft und Sonne oder in einem verſchlagenen Backofen. Im erſtern Falle müſſen ſie einige Mal umgewendet werden. Sie können dann zu Suppen verwendet, oder in Waſſer und Wein dickgekocht, mit Zucker, Zimmet und geriebener Zitronenſchale vermiſcht, zum Braten gegeſſen werden.

Manche bedienen ſich der getrockneten Heidelbeeren zuweilen als Arzneimittel, weil ſie eine anhaltende Eigenſchaft beſitzen, indem ſie etwa einen Löffel davon trocken genießen.

Um Johannisbeeren abzutrocknen zerſchlägt man Eiweiß mit Roſenwaſſer, taucht die ſchönſten und größten Trauben der Johannisbeeren hinein, daß ſie davon recht naß werden, kehrt ſie alsdann in geſtoßenem Zucker wohl um, bindet immer einige Trauben zuſammen und hängt ſie in eine warme Stube zum Trocknen auf, worauf man ſie in eine

Schachtel legt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Gartenhagebutten (Roſenäpfel) welche meiſtens in der Größe der Kaſtanien und im Wohlgeſchmack den wilden Feldhagebutten weit vorzuziehen ſind, nimmt man, wenn ſie ziemlich reif, aber noch nicht weich ſind, welches gemeiniglich zu Ende des Auguſts und im Anfange des Septembers der Fall iſt, ab. Wenn man davon einige Metzen voll beiſammen hat, ſchüttet man ſie in einen groben Sack, welcher von zwei Perſonen an beiden Enden angefaßt und ſchnell hin und her gezogen wird, damit ſich die Hagebutten die langen ſtarken Haare einander abreiben, womit ſie über und über beſetzt ſind. Hierauf werden ſie aufgeſchnitten, um die Samenkörner herauszunehmen, welches am beſten und geſchwindeſten mit einem unten breit geſchnittenen Hölzchen geſchieht, wenn zuvor die Spitze, wo der Stiel geſeſſen hat, und oben der Stern abgeſchnitten worden iſt. Zuletzt werden die gereinigten Hagebutten in dem Ofen bei gelinder Wärme getrocknet und in Beuteln aufbewahrt.

Digitized by Google

Dreizehnter Abſchnitt.

Von der Bereitung verſchiedener Obſtweine und Eſſige.

a) Weine.

174. Wein von Aepfeln und Birnen oder Cider.

Hierzu nimmt man am liebſten Aepfel und unter dieſen das ſpätere Obſt, welches den ganzen Sommer die Sonne genoſſen hat. Borsdorfer, Reinetten von allen Arten, deutſche Peppins, Pfundäpfel, Streiflinge, Stettiner, Champagner-Weinäpfel, Taubenäpfel und Eckäpfel geben einen ſehr wohlſchmeckenden und haltbaren Wein. Der eigene Geſchmack jeder Art giebt auch dem Weine einen eigenen Geſchmack. Wein aus delikaten Aepfeln verliert eher ſeine Stärke als der aus rauhen, ſauerſchmeckenden, der aber dauerhafter iſt und ſich immer verbeſſert. Gefrorne Aepfel, welche aber noch nicht in Fäulniß übergegangen ſeyn dürfen, geben einen klaren, ſtarken und ſüßen Wein, aber nicht ſo viel als ungefrorne. Auch faule Aepfel allein oder unter gute gemiſcht geben zwar guten, aber nicht haltbaren Wein.

Birnen, die aber nicht mürbe ſeyn dürfen, geben zwar mehr Wein, als Aepfel, aber nicht ſo ſtarken und haltbaren. Nur die Champagner-Weinbirne

Digitized by Google

giebt einen Wein, der alle Aepfelweine an Stärke übertrifft, die Bouteillen ſprengt und auch etliche Jahre völlig ſüß bleibt.

Die zum Cider beſtimmten Aepfel müſſen völlig reif ſeyn und erſt einige Zeit liegen, wodurch ſie viel milder werden und einen beſſern Wein geben. Dieß iſt um ſo nöthiger, wenn die Aepfel noch hart und rauh und wohl gar von unveredelten Stämmen ſind. Am beſten läßt man ſie in freier Luft auf Grasboden einige Zeit auf Haufen liegen. So bleiben ſie, der Sonne ausgeſetzt, bis zur völligen Reife liegen und zwar die harten oft 4 Wochen, hingegen die milden, welche bei dem Abnehmen ſchon ziemlich reif waren, nur etwa 14 Tage. Sie können Tag und Nacht in trockner und naſſer Witterung unbedeckt liegen. Wollte man ſie im Hauſe aufſchütten, ſo würden ſie ſich erhitzen und gähren.

Wenn ſie nun den rechten Grad der Reife haben, werden ſie, nachdem die faulen ausgeworfen worden ſind, rein abgewiſcht und auf einer Obſtmühle gemahlen oder klein geſtampft. Das Gemahlne oder Geſtampfte wird in ein Gefäß gethan, was aber von ſelbſt ausgelaufen und mehr wäßrig iſt, wird allein gefaßt. Der Saft auf den erſten Druck giebt den beſten und ſtärkſten Wein, der auf den letzten Druck (nachdem man die Treſter mit einer Schaufel in der Preſſe umgewendet hat) iſt ſchlechter und hat mehr Satz. Auf die ausgepreßten Kuchen wird Waſſer gegoſſen; noch einmal gepreßt geben ſie ein gutes Hausgetränk, das ſich ein paar Monate hält.

Nun wird der Moſt ſogleich auf reine und nicht übel riechende Fäſſer gefüllt, die man, bis ſie voll

ſind, gegen Staub bedeckt. Solche Fäſſer, die eben vom Weine leer geworden ſind, taugen am beſten. Kann der Moſt auf friſche Weinhefen geſchüttet werden, deſto beſſer iſt es. In neue Fäſſer muß vorher Bier oder Wein gethan werden, oder man brühet ſie mit reinem Waſſer oder Salzwaſſer aus. Alte Bierfäſſer taugen nicht, wohl aber recht ausgebrühte Wein- und Branntweinfäſſer, beſonders wenn man getrockneten Wermuth in dem Waſſer, womit man ſie ausbrüht, hat kochen laſſen. In angelaufene, nicht ſüße Fäſſer ſchüttet man etwas ungelöſchten Kalk, gießt kaltes Waſſer darauf, macht ſie recht feſt zu und wälzt ſie herum, bis man kein lautes Geräuſch mehr darin hört. Je größere Fäſſer man füllen kann, deſto ſtärker wird der Wein. Man faßt den Moſt auch wohl in Standfäſſer, die am Boden einen Hahn (Krahn) haben; das Gröbſte vom Satz fällt zu Boden, das Leichteſte ſteigt in die Höhe und bildet eine Haut. Fällt dieſe Haut zu Boden, ſo iſt dieß ein untrügliches Zeichen, daß die Gährung vorüber ſey und der Moſt auf Fäſſer abgefüllt werden müſſe. Gut iſt es, wenn die Fäſſer, worin der Wein bleiben ſoll, vorher eingebrannt werden. Dieß geſchieht alſo: Man läßt 1 Loth Alaun mit 4 Loth Weinhefen-Branntwein und 8 Loth Schwefel über Kohlen in einem irdenen Gefäße zerſchmelzen, taucht alsdann Stückchen neuer Leinwand hinein und beſtreut dieſe, ehe die Miſchung erkaltet, mit geſtoßenen Muskatenblumen und anderem Gewürze. Ein ſolches Stückchen Leinwand nun hängt man über einen dünnen, eiſernen Drath, der etwa 1 Elle lang iſt, biegt ihn in der Mitte krumm und über der Leinwand zuſam-

men, ſo daß beide Enden ſich oben vereinigen, welche man auch ein wenig krümmt, um daran beſſer anfaſſen zu können. Alsdann zündet man die Leinwand an, hängt ſie an dem Drathe in das Faß hinein, hält die beiden Enden des Drathes dicht über dem Spundloche feſt und ſtopft dieſes gleich darauf dicht zu. Iſt die Leinwand völlig ausgebrannt, ſo zieht man behutſam den Drath mit dem daran noch hängenden Zunder heraus und augenblicklich darauf füllt man geſchwind durch einen großen Trichter den Moſt in das noch mit Schwefeldampf erfüllte Faß. Will man zugleich noch ein Maß Franzbranntwein hinzugießen, ſo wird dadurch der Moſt an innerer Güte merklich gewinnen. Sobald das Faß voll iſt, ſpündet man es gut zu und läßt es unangerührt liegen, bis man den Moſt brauchen will.

Wenn der Vorlaß, oder was vor dem Druck ausläuft, allein bleiben ſoll, ſo faßt man ihn gleich in ein Faß, worin er bleiben ſoll, ſeiht ihn jedoch durch, wenn er unrein iſt. Das Faß wird ganz angefüllt und oben nur ein kleines Luftloch gelaſſen. Je größer das Faß iſt, deſto kräftiger wird der Wein. Nach dem Gähren wird es aufgefüllt und zugemacht. Zapft man langſam vom Faſſe, ſo fällt der Wein zuletzt ab; daher iſt es beſſer, ihn auf Bouteillen zu ziehen.

Der Druckwein, wenn er allein bleiben ſoll, wird in ein Faß gefüllt und nach 24 — 36 Stunden, wenn ſich das Unreine zu Boden geſetzt hat, in dasjenige Faß gebracht, worin er bleiben ſoll. Die fernere Behandlung deſſelben iſt der des Vorlaſſes gleich. Da ein ſtarker Bodenſatz bei ſtarkem Wechſel der Wit-

terung leicht in die Höhe ſteigt und die ſaure Gährung verurſacht, ſo iſt das Abzapfen auf andere Fäſſer beſſer, als wenn der Wein auf dem erſten liegen bleibt. In den Hundstagen, oder wenn die Luft bei vielen Gewittern ſehr ſchwül iſt, pflegt der Wein wohl wieder etwas trübe zu werden; er klärt ſich aber bald wieder auf.

Vom Gähren hat man Folgendes zu merken: Iſt das Faß nicht voll und füllt man es während der Gährung nicht an, ſo gährt der Wein unter ſich und wird ſtärker. Macht man das Faß voll, ſo gährt der Wein über ſich aus dem Spundloche und wird früher helle. Damit bei dem Gähren aus dem Spundloche nicht zu viel Wein verloren gehe, macht man um das Spundloch einen Aufſatz von zähem, fetten Lehm, in der Größe eines Hutkopfs, feſt auf das Holz geſchmiert, daß der Wein nicht durchlaufen kann. Was der Wein ausſtößt, bleibt innerhalb dieſes Aufſatzes auf dem Faſſe liegen.

Wirft man beim Anfange des Gährens etliche Hände voll getrocknete Hohlunderblüthen in das Faß, ſo wird dem Weine dadurch in etwas der Obſtgeſchmack benommen; wirft man beim Gähren zu Pulver geſtoßene Angelikawurzel ins Faß, ſo bekommt der Wein eine ſchöne gelbe Farbe. Geröſteter Weizen bewirkt das Nämliche und zugleich Stärke.

Iſt die Gährung vorüber, ſo muß man das Faß füllen und zuſpünden. Vier Wochen lang muß es alle Wochen etliche Mal, hernach ſeltener, aber doch ſo lange es im Keller liegt, angefüllt werden; ſonſt bekommt der Wein von der über ihm ſtehenden verſchloſſenen Luft Kahm und einen übeln Geſchmack.

Digitized by Google

Das Faß, woraus man füllt, und welches auf den Hefen liegen bleibt, kann nicht immer voll bleiben und muß daher bisweilen mit Schwefel gebrannt werden, der die Luft nicht faulen und Kahm anſetzen läßt.

Da der Wein im April gemeiniglich abermals in Gährung kommt, ſo iſt es nöthig, daß er von den alten Hefen befreit werde. Man muß ihn deswegen im März auf ein ſtark geſchwefeltes Weinfaß umzapfen. Es darf in der Zwiſchenzeit nichts davon abgezapft worden ſeyn.

Je längere Zeit erfordert wird, ehe der Wein rein und ſchön wird, deſto ſtärker und dauerhafter wird er. Wein von Sommeräpfeln erfordert ungefähr ein halbes Jahr, von Herbſtäpfeln ein Jahr, von Winteräpfeln zwei Jahr und länger, ehe er vollkommen gut iſt; dann hält ſich aber auch der letztere zwanzig Jahr.

Um den Cider geiſtiger zu machen, ſetzt man Branntwein zu oder thut zerquetſchte Wachholderbeeren mit ins Faß. In England wird Ingwer in den gegohrnen Moſt gethan, um ihn eher trinkbar und dauerhafter zu machen, auch zerſchnittene ſüße Aepfel.

Will man rothen Aepfelwein machen, ſo nimmt man zu einem Ohm vom beſten Aepfelweine einen Scheffel Schlehen, wenn ſie ſchon einigen Froſt erhalten haben, folglich recht reif ſind, zerſtößt ſie mit den Kernen und thut ſie während des Gährens ins Faß; oder man zapft den Wein nach dem Gähren auf ein anderes Faß ab, thut dann den Schlehenbrei hinein und rührt ihn durch das Spundloch wohl um, wiederholt auch das Umrühren nach acht Tagen, ſpündet dann das Faß dicht zu und läßt es bis in den März liegen, wo dann der Wein auf kleinere Fäſſer

Digitized by Google

abgezapft wird. Der Geſchmack wird dadurch gewürzhaft, nicht herbe, und der Wein geſund und von hellrother, funkelnd klarer Farbe. Trocknet man die zerſtoßenen Schlehen mit dem Safte auf Schüſſeln oder in kleine Ballen gedrückt im Backofen und krümelt dieſe, wenn ſie abgekühlt ſind, in den Wein, ſo wird derſelbe noch feuriger, wohlſchmeckender und haltbarer als von friſchen Schlehen. Will man die Veredlung dieſes Getränks noch weiter treiben, ſo thut man in jeden im Frühjahre damit gefüllten Anker zwei Loth Zimmet.

Kühle reine Keller, gut zugeſpündete Fäſſer, Verhütung aller Beunruhigung und Wegſchaffung der Hefe aus dem Faſſe verhindern das Sauerwerden.

Hat der Wein vom Faſſe einen übeln Geſchmack angenommen, ſo werden einige Senfkörner, mit Cider abgerieben, in's Faß gethan. Sollte ein Faß Wein ſchal werden, ſo wird er auf ein anderes Faß mit Weinhefen abgezogen und etwas gekochter Zucker, Roſinen und Gewürz hinzugethan. Will der Cider von einer Wetterveränderung ſauer werden, ſo thut man etwas, auf folgende Art zubereiteten Weizen hinein: man kocht den Weizen ſo lange, bis er ſich zerdrücken läßt, bindet ihn, nachdem er kalt geworden iſt, in einen Beutel und hängt dieſen in das Faß.

175. Stachelbeerwein.

Hierzu wirft man die bei völliger Reife abgepflückten Stachelbeeren in ein reines, waſſerdichtes, trocknes, weites Faß, zerſtampft ſie mit einer hölzernen Stampfe zu einem Brei und deckt nachher das Faß mit einem Tuche zu. Nach zwei oder drei Tagen, je nachdem es kühle oder warme Witterung iſt, kommt

dieſer Brei in Gährung und wird dünne, welches man an den Blaſen erkennt, die ſich auf der Oberfläche zeigen. Nun preßt man den Saft durch einen, nach unten ſpitz zulaufenden, Beutel und füllt ihn in ein Weinfaß, das Dicke aber ſchüttet man in das vorige Faß wieder zurück. Zu demſelben gießt man etwas Waſſer, rührt den Brei um, läßt ihn zugedeckt bis den andern Tag ſtehen, preßt ihn abermals durch, und gießt den Saft zu dem vorigen in das Weinfaß. Jedoch wird der Wein beſſer, wenn man von dem erſten Drucke ſo viel Saft bekommt, als das beſtimmte Weinfaß, um voll zu werden, erfordert. Preßt man zugleich Johannisbeeren durch, ſo bekommt der Wein eine höhere Farbe, wird aber nicht ſo ſüß. Es iſt gut, wenn man von dem Safte etliche Maß mehr hat, als das Weinfaß einnimmt, um dieſe bei der Gährung zur Füllung anwenden zu können. — Die Zubereitung des Weinfaſſes geſchieht eben ſo, wie in vorhergehender Nummer. Was dort von der Gährung geſagt worden iſt, gilt auch hier. Während derſelben wird das Faß immer voll gehalten, damit die Hefen ausſtoßen und abfließen können. Das Faß darf dabei nicht bewegt oder verrückt werden. Hört das Steigen der Hefen nach oben auf, ſo iſt darum die Gährung noch nicht vorüber. Man ſieht noch kleine Bläschen aufſteigen. Nun muß man genau aufmerken, wenn alles ſtille wird und die Gährung vollendet iſt. Erſt nach gänzlicher Vollendung derſelben zapft man den Wein auf Flaſchen ab. Früher darf dieß nicht geſchehen, weil die noch rückſtändige Gährung die Flaſchen ſprengen würde; ſpäter auch nicht, weil der Weingährung die Eſſiggährung bald folgt. Da der

Digitized by Google

Stachelbeerſaft auch ſtark unter ſich gährt und einen dicken Bodenſatz macht, ſo muß das Zapfloch weiter vom Boden, als an einem gewöhnlichen Weinfaſſe, ſtehen, damit der Wein klar ablaufe. Die Flaſchen werden zuerſt nicht dicht zugepfropft in den Keller aufrecht geſtellt, wenn etwa die Gährung bei dem Abzapfen noch nicht völlig vorüber geweſen wäre. Erſt nach ein paar Tagen pfropft man ſie feſt zu und legt ſie um. Iſt die Weingährung einmal in die Eſſiggährung übergegangen, ſo erhält man einen brauchbaren Eſſig. — Auch der Stachelbeerwein läßt ſich wie der Aepfelwein durch Zuthaten veredeln.

176. Johannisbeerwein.

Zu einem Anker Wein nimmt man 30 bis 32 Pfund vollkommen reife, abgeſtreifte Beeren und preßt ſie aus. Dann gießt man auf die ausgepreßten Kerne abgeſottenes und wieder erkaltetes Waſſer und preßt ſie noch einmal. Kann man 50 Pfund Beeren nehmen, ſo bedarf es der zweiten Preſſe nicht, und der Wein wird ſtärker. In das gut gereinigte Ankerfaß werden 18 Pfund in Stücken geſchlagener weißer Zukker oder 23 Pfund Puderzucker gethan. Erſterer giebt etwas mehr Wein. Hierauf wird das Faß mit dem ausgepreßten Safte ganz voll gemacht, und auf einer warmen Stube hingelegt. Es iſt gut, wenn man etwas mehr Saft hat, um dieſen zur Füllung bei dem Gähren zu gebrauchen; doch kann man im Nothfalle auch mit reinem Waſſer nachfüllen. Das Ausgegohrne wird durchgeſeihet und ebenfalls wieder zur Füllung gebraucht. Es muß täglich zwei Mal aufgefüllt werden. Bei dem Anfange der Gährung wird der Zucker mit einem reinen Stocke einige Tage umgerührt, da-

mit er eher zergehe und den Wein zur Gährung bringe. Ungefähr 14 Tage nach Weihnachten wird der Wein auf Flaſchen gepfropft; nur muß das Zapfloch nicht zu niedrig am Boden ſeyn, damit der Satz den klaren Wein nicht trüben könne.

Auch läßt ſich ein dem Maderawein ähnliches Getränk bereiten, wenn man nämlich Saft von Johannisbeeren und Stachelbeeren zu gleichen Theilen vermiſcht, auf jedes Quart Saft $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker rechnet und dieſen darin auflöſt, dann den Saft ausgähren läßt, und hierauf, nachdem der geklärte Wein auf ein anderes Faß abgezogen worden iſt, auf jede 8 Quart 1 Quart Franzbranntwein zuſetzt, dann aber das Ganze auf einem feſt verſpündeten Faſſe 5 — 6 Monate im Keller ruhig liegen läßt, worauf der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

177. Kirſchwein.

Man zerquetſcht 2 — 3 Eimer reife Kirſchen in einem Troge oder Zober zugleich mit den Kernen. Auf jeden Eimer des gewonnenen Saftes nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund des reinſten und beſten, wo möglich geläuterten, Honigs oder auch eben ſo viel Zucker und $\frac{1}{2}$ Quart reinen, nicht fuſelnden Kornbranntwein, oder noch beſſer Franzbranntwein, oder auch guten Franzwein, und ſtellt dieſe Miſchung mit etwas Bierhefen an einen kühlen Ort zum Gähren hin. Den gehörig gegohrnen Wein klärt man von ſeinen Hefen mit etwas klein geſchnittener Hauſenblaſe ab und verwahrt ihn in feſt verkorkten Bouteillen oder Selterflaſchen in einem guten Keller.

Hierbei laſſen auch Viele den Wein und Branntwein weg, beſonders wenn ſie nicht nöthig haben, mit

Digitized by Google

dem Honig eben ſehr ſparſam zu ſeyn, wodurch der Wein ſchon allein hinlänglich Geiſt und Stärke bekommt.

Himbeerwein bereitet man auf ähnliche Art. Anſtatt des Honigs kann man auch Zucker dazu anwenden und davon $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund nehmen.

178. Schlehenwein.

Ein Maß an der Sonne, nicht am Ofen getrocknete Schlehen ſtößt man mit den Kernen fein, füllt ſie dann nebſt 1 Loth Zimmet und $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, welches beides gröblich geſtoßen ſeyn muß, der Schale einer Zitrone und 1 Pfund in Stückchen geſchlagenen Zucker in einen reinen Beutel, welchen man feſt zubindet und in ein reines Fäßchen, das 6 — 8 Maß hält, hängt. Nunmehr füllt man das Fäßchen mit gutem Franzwein ganz voll, ſpündet es feſt zu und läßt es 10 — 14 Tage im Keller liegen. Wenn ſich nachher der Wein gut geklärt hat, ſo füllt man ihn in reine Bouteillen, welche man feſt zuſtöpſelt, die Stöpſel mit weißem Wachs übergießt, und dann dieſelben im Keller auf Sand legt, wo ſich der Wein lange gut erhält.

179. Quittenwein.

Reife Quitten reibt man mit der Schale bis auf das Kernhaus, preßt alles durch ein leinenes Tuch in eine ſteinerne Schüſſel, und ſetzt ſie wohl zugedeckt 2 oder 3 Tage in den Keller. Alsdann kocht man den Saft nebſt Zucker nach Belieben und gut zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde, während deſſen auch der Schaum rein abgenommen wird, läßt ihn hernach erkalten und füllt ihn ſodann in Bouteillen. In dieſelben füllt man oben auf ein wenig Mandelöl, pfropft ſie feſt zu und bringt

Digitized by Google

ſie in den Keller. Wenn er ein Jahr gelegen hat, dann ſchmeckt er angenehm, noch beſſer aber in zwei oder drei Jahren.

180. Schlüſſelblumenwein.

Man ſiedet 14 Quart Waſſer mit 3½ Pfund feinem und in Stücke zerſchlagenem Zucker auf gelindem Feuer und ſchäumt es gut ab, gießt es hernach in trockne Steintöpfe und läßt es erkalten. Hierauf nimmt man 1½ Quart von den Stielen abgepflückte und gewaſchene Schlüſſelblumen, läßt ſie in einem Durchſchlage abtropfen und zerdrückt ſie hernach zwiſchen zwei hölzernen Tellern. Sodann thut man die Blumen in das abgeſottene Waſſer, wie auch 2 in Stücken geſchnittene Zitronen, 3 Meſſerſpitzen voll Weinſtein und 1 Taſſe voll Bierhefen und läßt alles an einem temperirten Orte 24 Stunden ruhig gähren. Nun nimmt man ein ausgebrühtes und wieder ausgetrocknetes Fäßchen, das die Größe zum Vollwerden hat, füllt das Abgegohrne durch eine Serviette hinein, gießt 3 Quart guten Franz= oder Rheinwein dazu, macht das Fäßchen feſt zu und läßt es im Keller 4 Wochen ganz ruhig liegen. Alsdann zieht man den Wein auf ſtarke Bouteillen ab, pfropft ſie mit neuen Pfröpfen feſt zu, verpicht ſie und legt ſie in dem Keller in Sand. Dieſer Wein ſchmeckt nicht nur ſehr gut, ſondern hält ſich auch ein paar Jahre.

181. Champagnerwein aus Birkenſaft.

Hierzu bedient man ſich friſchen Birkenſaftes, welcher den Bäumen abgezapft wird. Ungefähr in der Mitte des März, ehe die Bäume ausſchlagen, ſchält man nämlich an dem Stamme, gegen die Mittagsſeite, die äußere Rinde ab, und bohrt ſchräg von un=

Digitized by Google

ten nach oben 1 bis 2 Zoll tief hinein. Einen Zoll tief unter dieſer Oeffnung befeſtigt man eine blecherne Rinne, und ſetzt ein Gefäß darunter, in welches der Saft, vermittelſt der Rinne, geleitet wird. Daſſelbe kann auch durch einen Federkiel oder ein Rohr geſchehen, welches in die gebohrte Oeffnung geſteckt wird. Ein geſunder Baum kann an mehr als einer Stelle angebohrt werden. Je höher man die Oeffnung macht, deſto beſſern Saft, obgleich etwas weniger, erhält man. Aus drei Finger dicken Zweigen fließt der beſte. In 24 Stunden bekommt man von einem großen Baume 10 — 15 Quart Saft, und ohne großen Schaden kann er 48 Stunden abgezapft werden, worauf man die Oeffnung mit einem hölzernen Pflock verſtopft. Zwanzig Quart dergleichen Saft kocht man mit 8 Pfund Zucker in einem Keſſel bis auf den vierten Theil ein, ſchäumt ihn rein ab und ſeiht ihn durch ein Tuch in dasjenige Fäßchen, worin er bleiben ſoll. Sobald er abgekühlt iſt, gießt man 3 — 4 Eßlöffel voll friſcher warmer Hefen hinzu und läßt ihn gähren. Während des Gährens thut man nach und nach 4 Quart alten Franzwein und 4 in dünne Scheiben geſchnittene Zitronen hinzu, ſpündet ſodann, nach vollendeter Gährung, das Faß zu und läßt es 4 Wochen unangerührt im Keller liegen. Nach Verlauf dieſer Zeit zieht man den Wein auf Bouteillen ab, füllt ſie aber nicht bis oben an voll, damit ſie nicht zerſpringen, und pfropft und verpicht ſie.

Viele Weinkenner haben mit Vergnügen dieſen nachgemachten Champagner dem wahren vorgezogen. Eine hauptſächlichſte Sorgfalt dabei iſt, die Bouteillen nicht zu zeitig zu füllen, damit ſich erſt im Fäßchen

alles wohl ſetze und nicht etwa in den Flaſchen ein Bodenſatz entſtehe, denn blos dieſer würde verrathen, daß es ein gekünſteltes Produkt wäre.

182. Meth.

Zur Bereitung dieſes Getränkes iſt die beſte Zeit in den Hundstagen. Man vermiſcht den Honig, je nachdem der Meth ſchwach oder ſtark werden ſoll, mit 3 — 4 Theilen Waſſer, kocht ihn bei gelindem Feuer ohne Rauch und ſchäumt ihn ab, bis er anfängt klar zu werden. Will man den Meth bald trinken, ſo läßt man ihn nicht dick einkochen; ſoll er aber aufbewahrt werden, ſo muß er ſo lange kochen, bis er klebrig wird. Einige thun auch etwas Hopfen hinzu. Wenn er kalt wird, gießt man ihn in ein Faß, läßt aber daſſelbe 2 oder 3 Finger hoch leer bleiben, damit er recht gähren kann. Als Gährungsmittel ſetzt man Bierhefen, faule Aepfel, am beſten aber Bierhefen hinzu. Iſt der Meth ſtark, ſo braucht man dieſe Mittel gar nicht. Um ihn geiſtreicher und wohlſchmeckender zu machen, kann man auch Zimmet, Muskatenblüthen, Nelken oder anderes Gewürz, in ein Tuch genäht, mit gähren laſſen. Wenn er nach acht oder mehreren Tagen ausgegohren hat, ſeihet man ihn in andere Fäſſer und läßt ihn wenigſtens 5 Monate, wohl verſpündet, liegen. Je länger er liegt, deſto beſſer wird er. Der gemeine gelbe Honig giebt braunen Meth, der weiße Honig weißen; dieſer iſt weit beſſer als jener.

b) Eſſige.

Digitized by Google

b) Eſſige.

Vorerinnerungen.

Die Gefäße, welche man zu allen Arten von Eſſig benutzt, müſſen vollkommen rein ſeyn; auch darf man ihn weder in kupfernen, zinnernen, noch bleiernen, noch inwendig glaſirten irdenen Geſchirren fertigen oder verwahren, weil ſolche der Geſundheit ſchädliche Theile enthalten, welche der Eſſig auflöſt.

Um recht ſcharfen Eſſig zu gewinnen, der zu den feinen Tafeleſſigen ſehr brauchbar iſt, läßt man im Winter ächten oder künſtlichen Weineſſig in einem Faſſe ſo weit ausfrieren, daß nur der vierte Theil der Flüſſigkeit übrig bleibt. Da nur die Waſſertheile frieren, ſo enthält die zurückgebliebene Flüſſigkeit die ſtärkeren Eſſigtheile vereinigt, welche nicht frieren, weil ſie geiſtiger Natur ſind. Durchſtößt man die darüber ſtehende Eismaſſe, ſo kann der darunter befindliche Eſſig abgegoſſen werden. Wer ihn recht ſtark haben will, kann ihn bis auf den achten Theil ſeines Umfanges ausfrieren laſſen.

183. Weineſſig.

Zur Fertigung eines halben Eimers Weineſſig nimmt man 1½ Pfund Weinſtein, 1½ Pfund Bertramwurzel, 1½ Pfund Syrup und 3 Pfund Branntwein. Erſtere zwei Species kocht man 1 Stunde lang in Waſſer, giebt dann den Syrup hinzu, und nachdem alles noch ¼ Stunde gekocht hat, wird der Branntwein nachgegoſſen. Zuletzt wird der Eſſig durchgeſelhet, abgekühlt in Gefäße gefüllt, welche zuvor mit heißem Waſſer abgebrüht worden ſind, und feſt zugemacht.

Digitized by Google

184. Branntweineſſig.

Hierzu gehören 15 Quart gutes reines Waſſer, 1 Quart guter, gewöhnlicher Kornbranntwein, 6 Eßlöffel voll Honig oder Syrup, einer Wallnuß groß Weinſtein, welcher fein pulveriſirt wird, und eine, wie beim Malzeſſig beſchriebene, gut durchſäuerte Rinde von ſchwarzem Roggenbrot. Nachdem erſtgenannte Ingredienzien in einem mit ſcharfem Eſſig ausgeſchwenkten Fäßchen oder ſteinernen Kruge wohl mit einander vermiſcht worden ſind, thut man die Brotrinde hinzu und verſchließt hierauf das Gefäß, welches nur auf $\frac{7}{8}$ ſeines Raumes angefüllt ſeyn darf, mit einer ſtarken, dichten Leinwand. Nun bringt man das Gefäß in die Nähe eines Stubenofens, der täglich geheizt wird, oder auf den Heerd in die Nähe des Feuers, wo es ruhig liegen oder ſtehen bleiben muß, und man wird, nach einem Zeitraume von 6—8 höchſtens 10 Wochen, die Flüſſigkeit in einen ſehr ſcharfen, wohlſchmeckenden Eſſig verwandelt finden, welcher dem beſten Weineſſig gleich geſetzt werden kann und weniger dem Kahmigwerden unterworfen iſt als dieſer. Man zieht denſelben alsdann behutſam von dem Bodenſatze ab und füllt ihn in ein kleines Fäßchen, welches ganz angefüllt, dann feſt verſpündet und in den Keller gelegt wird, damit der Eſſig ſich vollends klären kann. Bei darauf folgenden Anſtellungen bedient man ſich des zurückgebliebenen Bodenſatzes im Fäßchen oder Kruge und es bedarf dann weiter keiner geſäuerten Brotrinde.

185. Honigeſſig.

Unter andern kann man den Honigeſſig auch auf folgende Art bereiten. Man nimmt das von den Ho-

nigtreſtern gewonnene ſüße Waſſer, thut es in ſaure Töpfe und ſtellt dieſe neben den Ofen, wodurch man in 4—6 Wochen einen guten Eſſig bekommt. Man kann auch zu 24 Pfund Waſſer $1\frac{1}{2}$ Pfund Honig nehmen, (ſo viel iſt zu einem Viertelseimer erforderlich), und zuſammen aufs Feuer ſetzen, dann ſchäumen und $\frac{1}{2}$ Pfund Weinſtein hinzuthun. Hierauf läßt man dieſe Miſchung einige Zeit kochen, dann durch ein Läppchen in ein Fäßchen laufen und ſtellt ſie an einen warmen Ort, daß ſie einige Minuten gähre. Der nun fertige Eſſig wird abgezogen, das Trübe mit Hauſenblaſe in einem Topfe geklärt und der Eſſig nebſt dem Geklärten zuſammen auf das Fäßchen gefüllt. Nachdem er ſeine gehörige Säure erlangt hat, zieht man ihn auf Flaſchen, in welchen er, wohl verſtopft, ſich lange hält.

186. Malzeſſig.

Man weicht $\frac{1}{2}$ Berliner Scheffel oder ein Dresdner Viertel Gerſte in Waſſer ein. Wenn ſie darin aufſteigt, ſo ſchüttet man ſie auf den Boden und deckt ſie zu, bis ſie aufgekeimt hat, worauf man ſie aus einander breitet und, wenn ſie wieder trocken geworden iſt, grob ſchroten läßt. Das Schrot weicht man auf einige Stunden in lauwarmen Waſſer ein, rührt es alsdann mit ſiedendem Waſſer gut durch einander und kocht es nachher 1 Stunde lang. Zu dieſem Verhältniß von Malz rechnet man einen Eimer Waſſer zu 72 Dresdner Kannen oder $57\frac{3}{5}$ Berliner Quart gerechnet. Nach dem Kochen läßt man die Flüſſigkeit durch einen reinen Beutel oder ein Sieb, deſſen Boden man mit Stroh belegt hat, in ein Gefäß laufen, bringt dieſelbe, wenn ſie halb ſo warm als Milch iſt,

in ein Fäßchen oder Trog, mengt ſie mit einer Dresdner Kanne oder nicht ganz vollem Quart Hefen gut unter einander und läßt ſie dann an einem warmen Orte zugedeckt ſtehen. Hier erfolgt ſehr bald eine Gährung, worauf man, wenn die Würze ſich nicht mehr hebt und kein Ziſchen mehr bemerkt wird, die oberen Hefen abnimmt und die gegohrne Flüſſigkeit, vermittelſt eines Hahnes, der ein paar Zoll über dem Boden des Gährungsfaſſes angebracht iſt, ſo abzieht, daß nur die klare Flüſſigkeit, ohne Beimiſchung von Hefen oder andern trüben Theilen, abfließt. Das Faß, auf welches abgezogen wird, muß zuvor mit gutem Eſſig ausgeſchwenkt werden.

Nun muß man die ſaure Gährung durch einen Eſſig-Gährſtoff oder Eſſigmutter beſchleunigen. Dergleichen Gährſtöffe ſind z. B. friſchgebackene oder geröſtete Brotrinde, welche man in recht ſcharfem Eſſig einweicht, wieder trocknen läßt und dieſes noch 3 bis 4 Mal wiederholt, ferner Roſinenſtiele und verdorbene Roſinen, welche man mit Sauerteig vermengt und mit ſtarkem Eſſig anfeuchtet, oder, man nimmt 1 Loth Sauerteig und $\frac{1}{2}$ Loth Bertramwurzel, miſcht dieß alles unter einander, rührt es mit einer warmgemachten Eſſigbrühe an und vermengt es gut beim Abziehen mit der Flüſſigkeit.

Das Faß darf aber nur bis auf $\frac{7}{8}$ ſeines Raumes mit der abzuziehenden Flüſſigkeit angefüllt werden und wird mit offenem Spundloche, im Winter in die Nähe eines geheizten Stubenofens, im Sommer hingegen unter das der Sonnenſeite zugekehrte Bodendach eines Hauſes, da, wo die Sonne am meiſten wirkt, gebracht, wo dann, nach Verlauf von 5 — 6

Wochen, alles in einen guten, ſtarken Eſſig übergegangen iſt.

Während der Eſſig ſich bildet, ſetzt ſich auf der Oberfläche der ſäuernden Flüſſigkeit eine braune, zähe Haut ab, ſo wie ſich auf dem Boden des Sauerfaſſes eine andere trübe Materie lagert. Um den Eſſig von beiden zu befreien, wird er ſo bald als möglich in ein anderes, mit heißem Eſſig ausgebrühtes Faß gezogen und dieſes vollkommen damit angefüllt, dann aber, wohl verſpündet, ſo lange in einem kühlen Keller liegen gelaſſen, bis ſich derſelbe vollkommen geklärt hat. Man muß aber, wie beim Weine, im Anfange mit gutem Eſſig zuweilen nachfüllen.

Der Malzeſſig kann auch auf folgende Weiſe bereitet werden: man läßt 4 Berliner Metzen Luftmalz und 2 Metzen Weizen grob ſchroten und vermiſcht beides, unter beſtändigem Umrühren, mit 12 Quart lauwarmen Waſſer. Hat dieſe Maſſe 2 Stunden ſtill geſtanden, ſo vermengt man ſie mit 12 Quart ſiedend heißem Waſſer, läßt ſie wieder 3 Stunden ruhig ſtehen und gießt dann zum dritten Male noch 12 Quart heißes Waſſer zu, womit man ſie 1 Stunde ruhig ſtehen läßt. Nach deren Verlauf läßt man die Flüſſigkeit auf vorhin beſchriebene Art ablaufen, vermengt dieſelbe, wenn ſie gehörig abgekühlt iſt, mit ½ Quart Weißbierhefen und verfährt übrigens ganz auf die ſchon angegebene Weiſe.

Will man dem Malzeſſige, der von Anſehen faſt waſſerklar, aber angenehm von Geruch und ſehr ſauer von Geſchmack iſt, eine weingelbe Farbe geben, ſo ſetzt man ihm etwas braun geröſteten Zucker zu.

Digitized by Google

187. Eſſig von verdorbenem Biere oder Weine.

Beides wird abgeſotten; iſt erſteres abgekühlt, ſo wirft man, um ihm die Bitterkeit des Hopfens zu benehmen, welcher auch die ſaure Gährung hindert, glühende Kohlen hinein, welche aber ſogleich wieder herauszunehmen ſind, oder läßt glühendes Eiſen darin abkühlen. Hierauf thut man eine gute, durchſäuerte Brotrinde in ein Gefäß, welches zuvor mit gutem Eſſig ausgeſpült und durchſäuert worden iſt, gießt Bier darauf, ſetzt nun das Gefäß in eine mäßige Wärme und rüttelt es täglich etliche Mal um, bis der Eſſig ſauer genug iſt. Je heller man das Bier oder den Eſſig aufgießt, deſto beſſer wird der Eſſig. Iſt er ſauer und ſcharf genug, ſo zieht man ihn klar von dem Gefäße ab in gläſerne oder irdene Flaſchen, welche man, feſt verſtopft, im Keller aufbewahrt. Einen Theil läßt man mit der Eſſigmutter in dem Gefäße und an einem warmen Orte ſtehen. Wenn man nun immer wieder ſo viel abgeſottenes Bier, Wein oder Regenwaſſer nachfüllt, als man Eſſig davon nimmt, ſo bietet derſelbe gleichſam eine unerſchöpfliche Quelle dar.

188. Obſteſſig.

Der ausgepreßte Saft des faulen Obſtes iſt klar und ſüß, hat aber einen fauligen Geſchmack. Da nun dieſer nach der Säuerung ganz verſchwindet, die Klarheit und Süßigkeit aber bleibt, ſo läßt ſich aus dem faulen Obſte, das nicht völlig unreif, wohl aber von noch nicht völliger Reife ſeyn darf, wenn im letzteren Falle es noch einige Zeit, wie vorher beim Bereiten des Obſtweins angegeben iſt, unter freiem Him-

Digitized by Google

mel gelegen hat, ein ſchöner und wohlſchmeckender Eſſig fertigen. Hierzu kann man faule Aepfel ſowohl als Birnen brauchen, welche man vom Herbſte an, den ganzen Winter hindurch, in einem im Keller ſtehenden, offenen, waſſerdichten Faſſe ſammelt. Außer dem faulen Obſte wirft man in dieſes Faß alle Abfälle und Schalen vom Obſte, das verbraucht ward. Im Frühjahre oder wenn man ſonſt Zeit hat, wird das Geſammelte ausgepreßt und der Saft in ein reines Gefäß gethan, in welchem man ihn 2—4 Tage ſtehen läßt, damit ſich alles Dicke und Unreine oben ſammle und abgenommen werden könne. Bringt man dann dieſen Saft in ein Eſſigfaß und legt es in eine Stube in temperirte Wärme, ſo hat man in etlichen Wochen einen recht guten und ſauren Eſſig.

189. Eſſig von unreifen Weintrauben.

Man preßt die unreif abgepflückten Weintrauben aus, ſetzt den Saft in einer Caſſerolle über's Feuer und läßt ihn ½ Stunde kochen, während deſſen man ihn fleißig abſchäumt; alsdann füllt man ihn auf Bouteillen und ſetzt ihn einige Tage in die Sonne, damit er in Gährung gerathe. Hernach füllt man ihn auf andere reine Bouteillen, pfropft ſie zu und ſetzt ſie in den Keller. Dieſer Eſſig iſt beſonders bei Ragouts u. dergl. gut zu brauchen.

190. Eſſig von Zitronen.

Von recht ſchönen, dünnſchäligen Zitronen ſchält man die gelbe Schale ganz dünn ab und ſchneidet ſie in kleine Würfel. Hierauf ſchält man das Weiße und Schwammige gleichfalls von dem Marke ab, ſchneidet letzteres in dünne Scheiben und nimmt die Kerne hinweg. Nun ſchüttet man das Mark ſowohl als die

gelbe Schale in eine gläſerne Flaſche, gießt Weineſſig darauf und ſtellt ſie zugepfropft eine Zeit lang in die Sonne oder an einen warmen Ofen. Dieſer Zitroneneſſig giebt vielen Speiſen einen angenehmen Geſchmack.

191. Kraftesſig.

Hierzu nimmt man 12 Loth Dragun, 6 Loth Rocambolen, 4 Loth Chalotten, 6 Loth Lorbeerblätter, 4 Loth Angelikawurzel, 6 Loth Capern und 6 Loth Sardellen, zerkleinert alles, ſchüttet es in eine Flaſche, übergießt es mit 2 Quart nach der Vorerinnerung verſtärkten Eſſigs und ſetzt dieſelbe feſt verſchloſſen vier Wochen lang der Sonne aus, oder ſtellt ſie auf einen mäßig warmen Ofen. Dann preßt man alles durch Leinwand aus und filtrirt den Eſſig nochmals durch Papier.

192. Kräutereſſig.

Hierzu nimmt man die Blätter von Dragun, Baſilikum, Meliſſe und Rosmarin, wie auch Lavendelblüthen, ſchneidet ſie nebſt einigen Stücken Rocambolen, trockenen Pomeranzen= und Zitronenſchalen gröblich, ſchüttet alles nebſt etwas Zimmet, Muskatenblumen und langem Pfeffer in eine Flaſche und gießt verſtärkten Weineſſig darauf. Nunmehr bindet man die Flaſche mit einfachem Papier zu, welches mit einer Nadel durchſtochen wird, ſtellt ſie in die Sonne und läßt den Eſſig 14 Tage ausziehen. Nachher filtrirt man ihn durch Löſchpapier ab und verwahrt denſelben in kleineren, feſt zugepfropften Flaſchen. Dieſer Eſſig iſt ſehr gut zu Ragouts und ſauren Saucen zu gebrauchen.

193. Eſſig von Kornblumen.

Von recht ſchönen Kornblumen zupft man, wenn

Digitized by Google

ſie erſt zu blühen anfangen, die Blätter ſauber ab, ſcheidet alles Weiße davon und läßt ſie etwas überwelken. Hierauf thut man ſie in ein Glas, gießt guten Eſſig darauf und ſtellet daſſelbe, gut zugebunden, in die Sonne oder an einen warmen Ort. Wenn nun die Kornblumen anfangen in dem Eſſige weiß zu werden, ſo thut man wieder friſche, eben ſo behutſam abgepflückte, in ein anderes Glas, ſeihet den Eſſig von den erſten Blumen ab und gießt ihn auf dieſe friſchen Blumen, verbindet die Flaſche und ſtellt ſie ebenfalls in die Wärme. Auf dieſe Art verfährt man noch ſo viel Mal mit friſchen Blumen, bis der Eſſig die gewünſchte Farbe erhalten hat. Nimmt man hierzu verſtärkten Eſſig, ſo wird nicht nur die Farbe weit ſchöner, ſondern man braucht ihn auch nur ein bis zwei Mal auf friſche Blumen zu gießen.

194. Eſſig von Roſen, Veilchen, Nelken, Orangenblüthen, Jasmin, Dragun, Meliſſe und Früchten.

Die friſchgepflückten Blätter werden, nachdem man ſie von den mitunter daran ſitzenden Inſekten gereinigt hat, ungewaſchen in eine Bouteille gethan, ſo daß dieſe damit drei Viertheile angefüllt wird. Nun gießt man, bis ſie beinahe voll iſt, guten oder verſtärkten Weineſſig hinein, bindet ſie mit durchſtochenem Papiere zu und läßt den Eſſig 10 — 14 Tage in der Sonne ziehen. Hernach filtrirt man ihn durch und bewahrt ihn in einer reinen und feſt verpfropften Flaſche auf. Die Blätter von vollen Veilchen ſind denen von einfachen vorzuziehen.

Zu den Dragunblättern kann man, wenn der Eſſig zu Ragouts und andern Speiſen beſtimmt iſt,

Digitized by Google

etwas Knoblauch oder Rocambolen, wie auch ganzes Gewürz und Nelken nehmen. Früchte, als: Erdbeeren, Himbeeren, Ananas u. dergl., werden gequetſcht oder gerieben und eben ſo behandelt.

Dieſe Eſſige ſind nicht allein gut zu Salaten, ſondern auch zu Ragouts, Saucen u. dergl., wozu nicht blos eine Art, ſondern mehrere Arten mit einander vermiſcht genommen werden können, wodurch ein beſonderer, ſchwer zu erkennender, Wohlgeſchmack gegeben wird.

195. Aromatiſcher Eſſig.

Dieſer Eſſig iſt, nach dem einſtimmigen Urtheile aller Aerzte, ein ſehr dienliches Mittel, ſich bei epidemiſchen Krankheiten gegen Anſteckung zu ſichern. Es wird, nach Schlegel und Wiegleb, derſelbe folgendermaßen bereitet: man nimmt Wermuth, Rosmarin, Salbei, Pfeffermünze und Raute, von jedem 3 Loth, ferner: Lavendelblumen, Kalmus, Zimmet, Nelken und Muskat- (Macis-) nüſſe, von jedem ½ Loth, und läßt es mehrere Tage mit 6 Pfund oder 3 Kannen vom beſten Weineſſig in gelinder Wärme ſtehen. Zum Gebrauch wäſcht man ſich damit die Hände, das Geſicht und die Schläfe fleißig und ſpület den Mund damit aus.

Vierzehnter Abſchnitt.

Von der Zucht des Federviehes.

196. Von der Hühnerzucht.

Die Hühner und beſonders die gemeinen oder Bauerhühner ſind das nützlichſte unter dem zahmen Geflügel, bei deren Zucht und Abwartung Nachſtehendes zu befolgen iſt:

Der Stall, in welchem ſie ſich aufhalten ſollen, muß, wo möglich, ſo gelegen ſeyn, daß er im Winter nicht zu kalt, im Sommer aber nicht zu ſehr der Hitze ausgeſetzt ſey. Eben ſowohl muß er auch ſorgfältig gegen ſchädliche Thiere, als: Marder, Wieſel u. dergl., verwahrt ſeyn; im Innern bedarf derſelbe einer hinlänglichen Anzahl Stangen, welche nicht rund, ſondern eckig ſeyn müſſen, damit ſich die Hühner beſſer anklammern können, auch dürfen mit Heu ausgefütterte Neſter nicht fehlen; das Reinigen und Ausſtreuen mit trockenem Sande muß oft wiederholt werden. Wenn man bei Beobachtung dieſer Regeln den Hühnern im Winter ihr Freſſen und Saufen nicht zu kalt, ſondern verſchlagen in den Stall giebt, ſo trägt man dadurch nicht nur zu ihrer größeren Fruchtbarkeit, ſondern auch zu deren früherem Legen ſehr viel bei. Denn ſie gehen bei Froſtzeit ungern zu ihren gewöhnlichen Tränken auf den Höfen und leiden lieber Durſt, wodurch ſie auch zu Ausgange des Winters

leicht den Pips oder Durchfall bekommen, auch in Vermagerung gerathen. Zu Verhütung dieſer Uebel iſt es gut, ihnen zu Ende des Winters gekochten, kalten Sauerkohl (Sauerkraut) vorzuwerfen. Das beſte Verwahrungsmittel aber gegen gedachte Krankheiten, beſonders den Durchfall, wie auch gegen dicke Köpfe und Beulen auf dem Leibe ſind Ebereſchenbeeren, welche man die Hühner im Winter zuweilen freſſen läßt, beſonders in der Zeit, wenn ſie ſich mauſern. In Städten ſind dieſe Beeren noch nöthiger anzuwenden, weil da die Hühner zu eingeengt ſind und immer mit trockenem Futter erhalten werden. Man gewöhnt ſie zu den Ebereſchenbeeren, wenn man ihnen im Herbſte ſelbige büſchelweiſe an einem Faden aufhängt, daß ſie ſolche davon herabfreſſen. Für den Winter werden ſie getrocknet und zum Gebrauch in lauwarmen Waſſer aufgequellet und darauf den Hühnern gegeben.

Im 10ten oder 12ten Monat fängt ein Huhn zu legen an und taugt höchſtens, bis es 4 Jahr alt iſt, zur Zucht; ein Hahn darf nicht älter als 2, höchſtens gegen 3 Jahr werden, zum Verſpeiſen aber taugt ein Huhn ſelbſt nach 4 Jahren noch. Hähne mit einfachen Kämmen ſollen beſſer ſeyn, als die mit doppelten. Auf einen Hahn rechnet man 12 — 15 Hühner.

Das gewöhnliche Futter der alten Hühner iſt Gerſte. Giebt man ihnen Roggen, wenn derſelbe wohlfeil iſt, ſo muß er gekocht oder aufgequellt werden, damit die Hühner nicht davon den Pips bekommen. Wenn ſie nicht graſen können, iſt es gut, ihnen zuweilen Salat und grünen Kohl vorzuwerfen, damit

die Eier beſſer ſchmecken und gelb werden. Wollte man aber die Hühner blos mit Körnern füttern, ſo würden ſie nicht viel einbringen, ſie erhalten deren daher nur wenige, leichte und ſchlechte Körner, wenn ſie ſich ſelbſt wenig ſuchen können, außerdem aber gekochte und klar gemachte Kartoffeln, gekochte Kleie oder Treber; ihr meiſtes Futter müſſen ſie ſich auf dem Miſte, vor den Scheunen und im Freien ſuchen. Füttert man ſie, beſonders ſpät im Frühjahre, zu gut, ſo werden auch die Eier fett und es kommt beim Brüten nichts aus, was ohnedieß zuweilen ſpät im Sommer geſchieht, wenn die Hühner viel Würmer freſſen. In dieſem Falle legen ſie auch wohl weiche Eier, wogegen man ihnen öfters etwas Speck zu freſſen giebt.

Tritt der Fall ein, daß Hühner zu einer gewiſſen Zeit nicht gut Eier legen, ſo giebt man ihnen geröſteten Hafer zu freſſen.

Sollen die Hühner im Winter ſo gut wie im Sommer Eier legen, welche noch dazu 4½ Loth ſchwer ſind und meiſtens ein doppeltes Dotter haben, ſo müſſen ſie folgendes Futter bekommen. Man nimmt ein beliebiges Maß Leinhülſen, worin kein Samen mehr iſt, dörrt ſie in einem mäßig warmen Ofen, läßt ſie dann wie Korn dreſchen, und ſchüttet ſie in ſiedendes Waſſer. Alsdann vermiſcht man ſie mit einer Menge Weizenkleie, rührt alles wohl durch einander und thut eben ſo viel Eichelmehl dazu. Iſt das geſchehen, ſo macht man dieſe Miſchung durch Waſſer zu einem Teige, mit welchem man die Hühner füttert.

Um die Eier, die ſonſt leicht verlegt werden, nicht einzubüßen, muß man die Hühner alle Morgen befühlen, und diejenigen, ſo legen wollen, einſperren. Die-

jenigen, welche krähen, haben einen Fehler am Eierſtocke und müſſen geſchlachtet werden, ſo auch diejenigen, welche die Eier aufhacken und freſſen. In jedem Neſte läßt man ein Neſt-Ei liegen, an welches man ein Zeichen ſchreibt, damit es nicht mit friſchen verwechſelt werde. Die Eier hebt man an einem trokkenen Orte auf. Auf welche Art ſie lange Zeit zum häuslichen Gebrauch gut erhalten werden können, iſt im nützlichen Allerlei von Haushaltungsvortheilen angegeben.

Was das Brüten betrifft, ſo giebt die Henne ihre Luſt dazu dadurch zu erkennen, daß ſie auf dem Neſte ſitzen bleibt und im Herumgehen gluckſt. In dieſem Falle macht man ihr, wo möglich in einem beſonderen Stalle, ein Neſt zurecht, damit das Thier ungeſtört ſey; doch iſt es gut, wenn man etliche Hühner zugleich ſetzen kann. Einer großen Henne legt man 15, einer kleinen aber nur 13 Eier unter. Man wählt aus dem Grunde eine ungleiche Zahl, weil die Eier dann feſter liegen, und weniger aus ihrer ruhigen Lage kommen, welches zum glücklichen Auskommen der Küchlein nöthig iſt. Die Eier dürfen aber auch nicht über 3 Wochen alt ſeyn. Aus den ſpitzigen Eiern kommen Hähnchen und aus den runden Hühnchen. Man wählt zum Ausbrüten am liebſten die Eier von Hühnern, welche über ein Jahr alt ſind. Sie kommen nicht nur beſſer aus, ſondern bringen auch ſtärkere und dauerhaftere Zucht. Alte Hühner aber brüten beſſer als einjährige. Man hat auch künſtliche Mittel, die Hühner zum Brüten zu zwingen, z. B. durch Brot, welches man zuvor in Branntwein geweicht hat; ein anderes Mittel beſteht darin, daß

man der Henne gekochten Hanf zu freſſen giebt, wor⸗
auf ſie es innerhalb 8 oder 14 Tagen thun wird.
Noch ein anderes Mittel giebt Demoiſelle Porrebois
an: man ſoll einen Kaſten, in welchem das zum Brü⸗
ten beſtimmte Federvieh nur eben Raum hat, ohne
ſich darin umwenden zu können, mit Heu anfüllen,
darin eine neſtähnliche Vertiefung machen und die zum
Ausbrüten beſtimmten Eier hineinlegen. Darauf nun
ſoll die Henne, Gans u. dergl. geſetzt und ein Bret⸗
chen auf das Thier gedeckt werden, das zwar laſte,
doch nicht ſo ſehr, daß es deſſelben ſich gar nicht zu
entledigen vermöchte. Dieß Bret wird man ſchon am
folgenden Tage wieder wegnehmen können, ohne daß
das Thier das Neſt verlaſſen wird; doch muß der
Kaſten an einen dunkeln und geräuſchloſen Ort ge⸗
bracht werden. Auch die Männchen laſſen ſich und
zwar zu jeder Jahreszeit, mehrere Mal hinter einan⸗
der, obwohl mit größerer Widerſetzlichkeit, nach einigen
Tagen auf dieſe Art zum Brüten zwingen, und bewei⸗
ſen ſich dann eben ſo eifrig, als die Weibchen.

Es läßt ſich aber auch den Hühnern die Luſt
zum Brüten dadurch benehmen, daß man ſie mit dem
Hinterleibe zu verſchiedenen Malen in kaltes Waſſer
taucht.

Während des Brütens muß man es der Henne
nicht an Waſſer und Futter fehlen laſſen; man giebt
ihr abwechſelnd Gerſte oder klein geſchnittenes Brot zu
freſſen. Zum Ausbrüten ſind 3 Wochen erforderlich;
am zwanzigſten Tage aber ſieht man einmal nach, ob
etwa ſchon Eier angepickt ſind. So wie nun einige
Hühnchen ausgekrochen und trocken ſind, ſo nimmt
man dieſe weg und thut ſie in einen mit Federn ver⸗

Digitized by Google

ſehenen Topf an einen warmen Ort, bis die andern alle ausgekrochen ſind, worauf ſie, wenn es kalt iſt, mit der alten Henne zugleich, insgeſammt etliche Tage in der warmen Stube gelaſſen werden müſſen. Können ſich aber die Hühnchen am drei und zwanzigſten Tage nicht aus dem Eie helfen, ſo muß man die Eier in warmgemachten Branntwein eintauchen und das Anpicken erleichtern. Sollte man ungewiß ſeyn, ob Leben in den Eiern wäre, ſo ſtellt man dieſelben in eine Schüſſel mit warmen, jedoch nicht heißem Waſſer und läßt dieſe einige Minuten ganz ruhig ſtehen. Sind nun Hühnchen in den Eiern, ſo bewegen ſie ſich, im Gegentheil aber bleiben ſie ſtille ſtehen.

Die jungen Küchlein, welche in den erſten 24 Stunden nicht freſſen dürfen, werden in den erſten 14 Tagen mit Hirſe, feiner Grütze, oder mit Brotkrume und fein gehackten Eiern, oder friſchem, weißen Käſe (Quark), beides mit einander vermiſcht, gefüttert. Kocht man die Hirſe oder Grütze ſteif und giebt ſie den Hühnchen kalt zu freſſen, ſo nehmen ſie noch beſſer zu. Ein ſteifer Brei von gekochten und gebrochenen Erbſen bewirkt das Nämliche. Damit hierbei die alten Hühner den Jungen das Futter nicht wegfreſſen, ſo läßt man von zugeſpitzten Stäben einen kleinen Verſchlag machen, am beſten in Form eines Kreiſes. Die Stäbe werden in der Entfernung von einander, daß die jungen Küchlein bequem hinein und heraus können, in die Erde geſchlagen, unter einander mit durchflochtenen Weidenruthen befeſtigt und oberhalb zugedeckt. Nach 14 Tagen fängt man an, ſie immer weniger zu füttern, weil ſie dann ſchon auf's Futterſuchen ausgehen. Nur darf man es ihnen zu keiner

Zeit

Digitized by Google

Zeit an friſchem und reinem Waſſer zum Saufen fehlen laſſen, auch dürfen die jungen Hühnchen nicht zu einem größeren Gefäße mit Waſſer noch zu einer Pfütze gelangen, weil ſie ſich ſonſt darin erſäufen. Bekommen ſie mitunter gekochten Sauerkohl zu freſſen, ſo ſichert man ſie dadurch vor den Pips, woran die Hühnchen zu Zeiten ſehr krank werden und ſterben. Hingegen muß man ſie, ſo wie auch die alten Hühner, vor Peterſilie, bittern Mandeln, Kaffeebohnen, Kaffeeſatz und Flieder= (Hohlunder=) beeren bewahren, denn ſie freſſen dieß alles, ob es ihnen gleich tödtlich iſt.

Die gewöhnlichſten Krankheiten der Hühner nebſt den dagegen dienlichen Mittel ſind folgende:

1. Das Mauſern iſt eigentlich ein allen Vögeln natürlicher, krankhafter Zuſtand und beſteht in dem jährlichen Federwechſel derſelben, zwiſchen Martini und Weihnachten, wobei ſie traurig herumgehen. Hierbei müſſen ſie beſonders gut abgewartet, auch etwas reichlicher gefüttert werden. Da ihnen auch zu ſolcher Zeit die Kälte ſehr nachtheilig iſt, ſo muß man ſie ſo lange warm halten und nicht wieder frei herumgehen laſſen, bis die neuen Federn den Leib wider die Kälte hinlänglich beſchützen.

2. Der Pips oder Zipp, welcher in einer Verſtopfung der Drüſen und Verhärtung der Zungenſpitze beſteht, wobei ſie nicht freſſen können und die Flügel ſinken laſſen. Die Urſachen dieſer Krankheit ſind theils Mangel an reinem Waſſer, theils friſche, eichene oder fichtene Tröge, worin ihr Waſſer ſteht, theils auch warmes Brot oder noch warme, gekochte Kartoffeln. Sobald man dieſe Krankheit gewahr wird, zieht man

den Hühnern die harte Haut von der Zunge ab, und benetzt dieſelbe ein paar Mal mit Weineſſig, worin Salz zergangen iſt, oder giebt ihnen etwas Ofenruß, Aſche und Pfeffer mit Butter durchknetet, ein, oder auch einige klein geſchnittene Stückchen Speck in gepulvertem, rohem Spießglaſe herumgewälzt. Nachher aber müſſen die Hühner eingeſperrt werden, daß ſie binnen einer Stunde nicht ſaufen können. Giebt man ihnen Quendel (Feldkümmel) oder wilden Pfeffer in ihr Saufen, ſo werden ſie ebenfalls vom Pipſe befreit. Reinlichkeit in ihrem Stalle, öfteres Ausſtreuen mit trockenem Sande und reines Saufwaſſer, beſonders wenn man etwas Hammerſchlag aus der Schmiede dazu gethan hat, bewahrt ſie vor dieſer Krankheit.

3. Der Durchlauf rührt gewöhnlich daher, daß ſie zu viel naſſes und kein trockenes Futter bekommen, oder viel Hohlunderbeeren gefreſſen haben. Das kürzeſte Mittel iſt, ihnen etliche Tage lauter trockenes Futter zu geben. Sollte dieß noch nicht helfen, ſo giebt man ihnen ein warmes Futter von Erbſenkleie, welches ſie gern freſſen; auch eine Hand voll Gerſtenmehl und etwas Wachs, mit Wein zu einem Breie gemacht, iſt dagegen dienlich, oder auch roſtiges Eiſen in das Saufen gethan.

4. Die Verſtopfung rührt von der entgegengeſetzten Fütterung her, daher man eine Zeit lang naſſes Futter zu geben hat. Wenn dieß fruchtlos ſeyn ſollte, ſo löſt man etwas Manna in fetter Fleiſchbrühe auf, weicht Brot hinein und giebt ihnen dieſes zu freſſen. Oder man macht von pulveriſirten Seneſblättern, Mehl und Waſſer Pillen in der Größe einer kleinen

Erbſe und giebt ihnen täglich davon ein paar Stück, wenn man ſie zuvor benetzt hat.

5. Die Darre kommt meiſtens von einer Entzündung der Drüſen über dem Bürzel her. Man muß dieſe öffnen und mit Thran oder ungeſalzener Butter beſtreichen.

6. Schwarze Kämme der Hühner, wobei ſie ſtille ſitzen und nicht freſſen mögen; dagegen giebt man ihnen grünen Kohl zu freſſen, wie auch Knoblauch und Butter.

7. Dicke Köpfe bekommen die Hühner von feuchtem und dumpfigem Futter, wogegen man ihnen die Zunge fleißig mit Salz reiben und Knoblauch mit Butter oder weißen Thran eingeben muß.

8. Steife Beine (Zipperlein) rührt von Kälte und Unreinlichkeit im Stalle her. Man hebt die Urſache dieſer Krankheit und reibt die Füße öfters mit Butter.

9. Rupp. Dieß iſt eine Geſchwulſt am Rumpfe, dergleichen auch wohl im Kropfe, in Geſtalt harter Klumpen, entſtehen. In beiden Fällen öffnet man die Geſchwulſt, nimmt die verhärtete oder noch flüſſige Materie heraus, damit ſie im letzteren Falle nicht weiter um ſich freſſe, und wäſcht den Ort mit Salzwaſſer oder mit Butter und Eſſig. Die Wunde kann man zuvor, wenn ſie bedeutend war, wieder zunähen.

10. Das Sterben im Sommer iſt eine Art epidemiſcher Krankheit, wobei man ſie nur mit Roßameiſen füttern darf, wovon ſie purgiren und wieder geſund werden.

11. Iſt ein Huhn von etwas geſtochen worden, ſo ſiehet es butzig aus und ſchwillt an; da hackt man

Digitized by Google

Raute und Butter mit einander, macht kleine Kügelchen daraus und giebt ſie ihm zu freſſen. Oder man quetſcht die Sproſſen oder Blätter von Zwiebeln mit Butter und Salz und läßt ſie es freſſen.

12. Würmer an den Köpfen. Dieß ſind anfänglich ſehr kleine, braune Würmer, die aber in wenig Tagen die Größe eines Kohl- oder Rübſamenkorns bekommen, ſich in die Runde ziehen und den Kopf anfreſſen. Die Hühner ſuchen ſich zwar ſelbſt unter einander davon zu befreien, doch iſt nichts beſſer, als ihnen einige Tropfen Fiſchthran auf den Kopf zu gießen, und durch Einreiben ihn überall anzufeuchten, wodurch die Würmer augenblicklich ſterben und die Hühner wieder munter werden, da ſie zuvor die Flügel hängen ließen oder doch nicht feſt anſchloſſen.

13. Die Läuſe der Hühner, welche mit von Unreinigkeit in den Ställen derſelben herrühren, können mit Terpentinöl, oder Waſſer, worin Pfeffer und Wermuth gekocht iſt, womit man die Hühner beſtreicht, vertrieben werden. Daſſelbe kann mit warmen Urin von Kühen geſchehen, wenn man damit die Hühner begießt oder wäſcht. Legt man Zweige von Erlen in den Hühnerſtall, ſo wird man am andern Tage die Blätter voll von genanntem Ungeziefer finden, womit dann die Zweige verbrannt werden. Auch kann folgendes Mittel angewendet werden. Man nimmt Pferdehufſpäne, die man vor jeder Grobſchmiede aufſuchen laſſen kann, vermiſcht dieſe mit Schwefel und läßt mit dieſer Miſchung in dem Hühnerſtalle räuchern, oder vielmehr dieſelbe verdampfen. Zum Räuchern wählt man ein ſolches Gefäß, aus welchem keine Kohlen herausfallen können, und wenn die Miſchung auf-

Digitized by Google

geſchüttet iſt, ſo verſchließt man die Fenſter und die Thüre des Stalles, damit der Dampf ſich einige Zeit darin verhalten kann. Am andern Tage wird man keine Hühnerlaus mehr finden. Daß die Hühner einige Stunden lang aus dem Stalle entfernt bleiben müſſen, verſteht ſich wohl von ſelbſt.

197. Von der Truthühnerzucht.

Zur Truthühner-Zucht rechnet man auf 8—10 Hühner 1 Hahn, welcher groß und ſtark ſeyn muß. Da aber die Hähne nicht wohl länger als 1 Jahr zur Zucht taugen, ſo muß man alle Jahre einen jungen dazu gehen laſſen; dagegen kann eine Henne 3 bis 4 Jahre mit Nutzen gebraucht werden. Eine einjährige Henne brütet nicht ſo gut als eine ältere.

Die ausgedienten Hähne werden entweder verkauft oder geſchlachtet, oder auf die nachher angegebene Weiſe auch zum Brüten gezwungen.

Eine Henne legt 20 bis höchſtens gegen 30 Eier, die ſie aber gern verträgt, weshalb ſie gewöhnt werden müſſen, dieſelben ordentlich in ihre Neſter zu legen. Man muß deshalb die legenden Hühner mit den Zuchthähnen jeden Abend in einen beſonderen Stall bringen, der gut verwahrt ſeyn muß. In dieſem muß ſich für jedes Huhn ein Neſt befinden, in welchem man ein gezeichnetes Ei als Neſt-Ei liegen läßt; die übrigen werden jeden Abend abgenommen und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Wenn ſie das letzte Ei gelegt haben, bleiben ſie mehrentheils auf dem Neſte ſitzen, um zu brüten.

Will man nun, um eine Heerde von gleichem Alter und Größe zu haben, mehrere Hühner zugleich an-

Digitized by Google

ſetzen, ſo läßt man diejenigen, welche zuerſt Luſt zum Brüten bezeigen, bis die andern vollends ausgelegt haben, auf dem Neſt-Ei ſitzen bleiben und legt ihnen dann, mit einem Male, einer jeden 16 bis 18 Eier unter. Dazu kann man auch Gänſe-, Enten- oder Hühner-Eier nehmen, die von ihnen eben ſo gut ausgebrütet werden. Damit man mehr Hähne bekomme, ſuche man, ſo viel als möglich, recht ſpitzige und gekräuſelte Eier aus, das Neſt-Ei aber wird als untauglich weggeworfen. Die gewöhnlichen Neſter müſſen durch Ausfüttern mit feinem Heu zuvor in Bereitſchaft geſetzt und die Hühner noch einmal gefüttert worden ſeyn, worauf man dieſelben auf die Eier ſetzt und den Stall ganz finſter macht, damit ſie deſto ungeſtörter bleiben. Da die Truthühner meiſtens im Brüten ſehr eifrig ſind, ſo iſt es nöthig, ſie jeden Tag einmal vom Neſte zu heben, um ſie zu füttern und zu tränken. Hierauf wird jede Henne wieder auf's Neſt geſetzt, oder, wenn ſie ſelbſt dahin zurückkehren, nachgeſehen, daß ſich nicht zwei auf ein Neſt ſetzen und etwa die Eier im unbeſetzten Neſte verderben, dann aber der Stall wieder feſt verwahrt. Eigentlich ſind zum Ausbrüten der Eier 4 Wochen erforderlich, indeſſen ſieht man ſchon am 27ſten Tage nach, ob wohl ſchon viele angehackt ſind, in welchem Falle die Hühner zwar noch einmal gefüttert und getränkt, darauf aber 2 Tage hinter einander auf dem Neſte ſitzen bleiben, ohne weiter etwas zu bekommen. Sind nun ſämmtliche Junge ausgekrochen, ſo wird eine Henne nach der andern abgehoben und zum Freſſen gebracht, die Jungen aber ſo lange einer andern untergeſteckt. Nach dem Freſſen bringt man die Alte

wieder auf ihr Neſt, giebt ihr die Jungen wieder und verfährt ſo auch mit den übrigen.

Damit man nun noch mehreren Nutzen ziehen möge, ſo kann man von einigen alten Hühnern die Jungen andern alten Hühnern mittheilen und ſie von dieſen den Sommer mit führen laſſen. Die auf ſolche Art leer gewordenen Neſter werden dann gehörig gereinigt, mit etwas friſchem Heu verſehen und jeder von dieſen Alten auf's neue etliche 20 Enten- oder Hühner-Eier zum weitern Ausbrüten untergelegt. Mit der Fütterung wird nun auf eben die Art, wie oben angezeigt worden, alle 24 Stunden bis zur gänzlichen Ausbrütung fortgefahren; und wenn nun dieſe Hühner ihre zweite Brut vollendet haben, ſo läßt man ſie nun dieſe Jungen, es mögen Enten oder Hofhühner ſeyn, ſo lange führen, als es nöthig iſt.

Wie bereits erwähnt iſt, kann man auch die Truthähne zum Brüten zwingen. Dieß geſchieht dadurch, daß man ihnen die Federn am Bauche ausrupft, die Stelle mit Branntwein, worin Pfeffer aufgelöſt worden iſt, wäſcht und einreibt, ihnen auch wohl etwas Branntwein eingießt und ſie dann, wie die Hühner, in einem finſtern Stalle zum Brüten anſetzt. Zum Führen der ausgebrüteten Küchlein verſtehen ſie ſich dann von ſelbſt.

Sobald die Jungen 24 Stunden alt ſind, werden ſie zum erſten Male gefüttert. Man giebt ihnen entweder hart gekochte und fein gehackte Eier oder auch rein ausgepreßten, friſchen Käſe (Quark), mit klargewiegtem Schnittlauch und Wermuth, auch wohl etwas gekrümeltem Brote vermiſcht, zu freſſen; zu ſaufen aber friſches Waſſer oder Bier. Nach 3 Tagen

kann man ihnen einen Brei von gekochten Erbſen, Hirſe oder Grütze, oder auch weich gekochte und klar gemachte Kartoffeln, mit etwas Grünem vermiſcht, geben, womit man fortfährt, bis die Jungen 14 Tage alt ſind, wo man ihnen noch mehr Grünes, z. B. Brennneſſeln, Salat u. dergl. geben kann, ſo daß zu einem Theile Erbſenbrei oder dergl. 2 Theile Grünes kommen, welches nun ihre Fütterung bleibt. Sind ſie aber 14 Tage alt, ſo bekommen ſie nur noch früh und Abends ein ſolches Futter, woran auch die Alten Theil nehmen können; des Tages über werden Alte und Junge bis zur Heuernte auf Feldern, Angern, an Gräben und Waſſerbächen gehütet, um Fröſche und Ungeziefer ſich ſuchen und freſſen zu können, wobei es ihnen aber nie an friſchem und reinem Waſſer zum Saufen fehlen darf, weil ſie von unreinem Waſſer krank werden und ſterben. Nach geſchehener Heuernte können ſie auch auf die Wieſen, ſo wie nach vollbrachter Getreideernte auf die Stoppeln getrieben werden. Da ſie große Sonnenhitze nicht vertragen können, ſo müſſen ſie des Mittags, wenn es heiß iſt, in Schatten getrieben, bei Regen und Gewittern aber nach Hauſe gebracht werden. Iſt gute Witterung, ſo können ſie von früh bis Abends auf den Stoppeln zubringen, doch darf man ſie weder dem Morgen- noch Abendthau ausſetzen, da ihnen Näſſe ſehr zuwider iſt. Bei anhaltendem Regen, wo ſie in ihren Ställen bleiben müſſen, ſind ſie traurig, und man thut wohl, wenn man ihnen etwas Butterbrot oder gehackten Speck giebt. Einige ſuchen ſie bei kühler Witterung in warmen Stuben zu erquicken, ſie bekommen aber leicht die Gicht danach. Zur Zeit der Stoppelhütung kann die

Morgen= und Abendfütterung zu Hauſe wegfallen. Nach Michaelis füttert man die Truthühner mit Kartoffeln, Rüben, Weißkohl u. dgl., auch abgefallenem Obſt, worunter Treber, Kaff oder Kleie gemengt wird. Fehlt es an grünen Sachen, ſo wird Kaff gebrühet, und mit Schrot, Afterkorn oder grobem Mehl, oder einem Erbſenbreie, welcher den geringſten Theil der Maſſe ausmacht, gefüttert. Ueberhaupt muß bei dieſer Art Geflügel ganz beſonders auf Abwechſelung bei dem Futter geſehen werden. Jedoch würde es zu koſtſpielig ſeyn, wenn man die Truthühner blos mit Körnern füttern wollte, weil ſie außerordentlich gefräßig ſind. Beim Hüten muß man auch von den Orten ſie entfernt halten, wo es Brennneſſeln giebt, oder wo der Boden hart iſt, weil ſie davon lahm und elend werden. Um ſie etwas abzuhärten, taucht man ſie, vom Eie weg, wenn ſie völlig trocken geworden ſind, einen Augenblick in kaltes Brunnenwaſſer und ſetzt ſie ſogleich wieder der Bruthenne zur Bedeckung unter. Oder man giebt ihnen ein Pfefferkorn zu verſchlingen und taucht die Füße derſelben in Branntwein ein. Ehe man die Jungen in's Freie bringt, wäſcht man ihnen die Füße mit Branntwein, giebt ihnen auch wohl mit einem Theelöffel etwas Branntwein ein und dazu ein Pfefferkorn, in der Folge deren zwei.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß es ſich nicht der Mühe verlohnen würde, eine kleine Zahl von Truthühnern hüten zu laſſen, daher man, nur wenige habend, dieſelben täglich drei Mal zu Stalle, auf vorher beſchriebene Art, füttern muß. Ueberhaupt aber dürfen die Alten mit ihren Jungen ja nicht zu den Brut=

hühnern kommen, ſondern müſſen in einem beſonderen Stalle eingeſperrt werden.

Um den Stall vor der den Truthühnern nachtheiligen Näſſe zu verwahren, pflegt man denſelben mit getrocknetem Pferdemiſt auszuſtreuen.

Krankheiten und deren Cur haben dieſe Thiere mit den Hühnern meiſtens gemein, auch ſind ihnen, wie dieſen, Peterſilie, Kaffee und bittere Mandeln, beſonders das große Fingerkraut mit rothen Blüthen todtſchädlich. Als eine Eigenheit iſt zu bemerken, daß ſie zuweilen in den erſten Wochen 2 oder 3 Federn am Hintern bekommen, deren Kiele mit Blut angefüllt ſind, welche man ihnen behutſam ausziehen muß, wenn ſie nicht krank werden ſollen. Beſonders gefährlich für ſie iſt die Zeit, wo die Knoſpen von dem drüſigen Fleiſche am Kopfe zu treiben anfangen, welches geſchieht, wenn ſie 6 bis 8 Wochen alt ſind. Da giebt man ihnen etwas Wein (oder Branntwein) und ein Pfefferkorn. Was von den Mauſern der gemeinen Hofhühner iſt geſagt worden, muß noch mehr bei den Truthühnern in Acht genommen werden.

198. Von der Gänſezucht.

Gänſe, welche täglich und auch im Winter die meiſte Zeit auf dem Waſſer zubringen, ohne darin eben Nahrung zu finden, werden geſünder und größer, als diejenigen, welche wenig oder gar nicht auf das Waſſer kommen können. Wenn letztere ſchon beſſer im Futter gehalten werden als jene, ſo behalten doch die ſogenannten Waſſergänſe in dieſer Art den Vorzug vor den Erdgänſen.

Zur Zucht wählt man am liebſten weiße Gänſe von einer frühen Art, und hält zu 5 bis 6 Gänſen

Digitized by Google

einen Gänſerich; beide taugen 3 bis 4 Jahr zur Zucht.

Gegen Weihnachten müſſen Gänſe und Gänſeriche mit geſtampftem. Kraute, Rüben und Mohrrüben, auch öfters mit Hafer, etliche Wochen lang, gut gefüttert werden, damit erſtere gut und frühzeitig legen und brüten. Gegen die Legezeit aber wird denſelben etwas an Hafer abgebrochen, damit die Eier nicht zu fett werden.

Im Anfange des Februars fangen die Gänſe gewöhnlich an zu legen. Eine Gans legt zwiſchen 12 bis 16 Eier und man läßt ihr ebenfalls eins zum Neſt-Ei liegen. Wenn ſie über Nacht auf dem Neſte ſitzen bleibt, ſo will ſie brüten; man macht ihr ſodann das Neſt recht ordentlich zurecht, daß es keine zu tiefe Höhlung bildet, und legt ihr 13 Eier unter. Ihre Brutzeit beträgt 4 Wochen, doch ſieht man ſchon am 26ſten Tage nach, ob welche angepickt ſind. Sollte aber das Auskriechen der Jungen mehrere Tage über die Zeit ſich verziehen, ſo kann man die Eier von Zeit zu Zeit mit warmen Branntwein, worin etwas fein geſchnittener Knoblauch iſt, waſchen, doch mit Vorſicht, daß bei den ſchon angepickten nichts in die Oeffnung komme. Auch kann man am 28ſten Tage die Eier ſchwemmen, wie dieſes bei den Hühnereiern angegeben iſt, und diejenigen, welche ſich nicht bewegen und daher faul und erkältet ſind, wegnehmen, damit die nun auskommenden Jungen mehr Raum haben. Sind welche ausgekrochen, ſo nimmt man die leeren Eierſchalen weg und bringt die Gänschen, wenn ſie gehörig abgetrocknet ſind, ſo lange in einen Federtopf,

bis ſie alle ausgekrochen ſind, worauf man ſie der Mutter wiedergiebt.

Nach 24 Stunden giebt man den Jungen ihr erſtes Futter, welches in hart gekochten, mit jungen Brennneſſeln klar gewiegten Eiern oder in fein gewiegten jungen Brennneſſeln mit gekrümeltem Brote oder Gerſtenmehl vermiſcht, beſtehen kann. Nach 3 bis 4 Tagen läßt man ſie, wenn kein Thau noch Reif auf dem Graſe liegt, bei ſchönem Wetter hinaus, holt ſie jedoch des Nachmittags bei Zeiten, oder wenn regnerichtes Wetter einfällt, wieder herein, und giebt ihnen früh und Abends ein Futter von fein geſtampftem Grünen mit gekrümeltem Brote oder Grütze, ſpäterhin mit Kleie oder klar gemachten Kartoffeln vermengt, auch öfters etwas junge Roggenſaat. Sehr zuträglich iſt es ihnen dabei, ſo lange ſie noch ganz klein ſind, öfters fein gehackten Knoblauch in's Freſſen und ein Stückchen ganzen Kampfer, in ein Läppchen gebunden, in's Saufen zu thun. Mit vorgedachter Fütterung fährt man fort, bis ſie anfangen Federn und Flügel zu bekommen. Da dieſe Zeit ſehr gefährlich für die jungen Gänschen iſt, ſo müſſen ſie dann ſehr gut gefüttert werden; man giebt ihnen daher des Morgens und Abends Gerſtenſchrot mit fein gehackten jungen Brennneſſeln vermiſcht. Eben ſo wenig darf man es ihnen im Monat Juli an gutem Futter und Hafer fehlen laſſen, zu welcher Zeit ſie die großen Federn bekommen. Nach der Ernte, wo die Gänſe genug Futter auf den Stoppelfeldern finden, braucht man ihnen zu Hauſe nichts zu geben, gegen Michaelis aber füttert man ſie bis zur Maſt oder zum Verkauf mit ge-

ſtampftem Weißkohl (Weißkraut), Rüben, Mohrrüben oder Kartoffeln.

Zu verhüten hat man es, daß die Gänſe keine Brennneſſeln oder anderes Grüne bekommen, worauf ein ihnen tödtliches Gift, Blattläuſe oder Mehlthau, gefallen iſt. Auch dürfen ſie nicht das Kraut vom Mohne, wenn es nicht recht fein geſtampft iſt, bekommen. Sollte indeſſen doch einmal der Fall eintreten, daß ſie dergleichen gefreſſen hätten, ſo löſt man 3—4 Gran Kalk in lauwarmen Waſſer auf und giebt es ihnen. Von dem Erkranken nach dem Genuſſe des Schierlings oder dergl., auch Peterſilie, welche ihnen ebenfalls tödtlich iſt, werden ſie durch ſüße Milch mit Rhabarber wieder hergeſtellt.

Vom häufigen Regen bekommen die Gänſe im Junius und Julius häufig den Durchfall, wozu auch unreines Waſſer mit dem darin verſchluckten Ungeziefer und Blutegeln beiträgt. Dagegen gebe man ihnen Hammerſchlag in's Saufen oder ſtampfe die Keime und jungen Zweige von Tannen und Fichten in Waſſer, und laſſe ſie davon ſaufen. Auch Tabaksaſche auf ihr Futter geſtreut, leiſtet dagegen gute Dienſte. Das beſte Futter wider dieſes Uebel iſt Kaff, welches mit Schrot verſetzt und mit Waſſer angemengt wird. Am vorzüglichſten iſt Hirſekaff, welches allenfalls noch mit abgeraspelter Eichenrinde vermiſcht werden kann.

Bei ſchwachen Gänſen, beſonders bei ſolchen, die nackende Hälſe durch das Ausbeißen der Federn bekommen, welches ein Zeichen der Auszehrung iſt, wird folgendes Mittel mit Nutzen angewendet. Man macht einen Plattſtahl oder ein anderes Stück Eiſen

glühend, wirft es in kaltes Waſſer, und wenn es aufgehört hat zu brauſen, ſo wäſcht man die Gänſe damit. Das übriggebliebene Waſſer ſtellt man ihnen zum Saufen hin. Dieſes Verfahren muß noch einige Mal wiederholt werden. Abergläubiſche Leute ſind der Meinung, daß hierzu nur ein gefundenes Stück Eiſen tauge, und daß man die Gänſe mit dem Eiſenwaſſer vom Kopfe über den Rücken herunter waſchen müſſe.

Wider die um Johannis den Gänſen in die Ohren ſich ſetzenden Mücken, woran viele ſterben, pinſele man ihnen die Ohren mit Baumöl aus. Das Daſeyn dieſer Mücken erkennt man daran, daß die Gänſe mit dem Kopfe ſchütteln, den Hals weit ausſtrecken und die Flügel hängen laſſen.

Die Läuſe, woran die Gänſe oft viel leiden, vertreibt man, bei öfterem Ausmiſten und Ausſtreuen des Stalles mit Sande, durch Farrenkraut, auch Künroſt, welches man im Walde findet. Dieſe Gewächſe legt man ihnen in den Stall, beſonders dahin, wo ſie des Nachts zu ſitzen pflegen.

Das Raufen der Gänſe darf nicht eher geſchehen, als bis die Federn derſelben reif ſind, welches man daran bemerkt, daß ſie von ſelbſt anfangen auszufallen, und beim Ausraufen ſich kein Blut an den Kielen zeigt. Ein dreimaliges Berupfen der alten Gänſe iſt beſſer als ein viermaliges, um theils mehr ausgewachſene, theils auch weichere oder feinere Federn zu bekommen und auch um die Gänſe nicht zu ſchwächen. Aus dieſer Urſache dürfen ſie auch weder zu früh noch zu ſpät im Jahre gerauft und der Kälte blos gegeben werden, welches nicht nur auf den Nachwuchs der Federn, ſondern auch auf das Eierlegen für

das nächſte Frühjahr nachtheiligen Einfluß hat. Sollen die Gänſe drei Mal gerauft werden, ſo kann dieſes etwa in der Mitte Aprils oder zu Anfange des Mai, in der Mitte des Juli oder um Jacobi, und zuletzt gegen Michaeli geſchehen. Die jungen Gänſe, wenn ſie unter die frühzeitigen gehören, können vor dem Herbſtmäſten zwei Mal gerauft werden, nämlich das erſte Mal, wenn ſie völlig ausgefiedert ſind, im Juli, und das letzte Mal einige Wochen vor Michaeli. Diejenigen jungen ausgefiederten Gänſe hingegen, welche man im Juli oder Auguſt eſſen will, darf man vorher nicht raufen, wovon ſie theils geſchwächt, theils auf der Haut zu ſtoppelig werden. Die Federn der Hälſe, ſo wie die ſchmalen Federn unter den Flügeln rauft man keiner lebenden Gans aus, damit dieſelben nicht die Flügel ſchleppen müſſen, wovon ſie ungemein ermatten, eben ſo wenig darf man an den Beinen zu viel wegnehmen; ſondern ſie werden, indem man die angegebenen Vorſichtsregeln beobachtet, unter den Flügeln, zu den Seiten längs dem Bauche und oben auf den Beinen ausgerauft. An den jungen Gänſen ſind die Federn vom zweiten Berupfen beſſer als die vom erſten, weßhalb dieſe auf dem Lande immer in die Geſindebetten genommen werden.

Man nimmt an, daß vier geſchlachtete Gänſe ein Pfund gemeiner und ſechzehn ein Pfund Flaumfedern geben.

Die von lebendigen Gänſen erhaltenen Federn ſind deßhalb denen von geſchlachteten vorzuziehen, weil ſie nicht ſo leicht die Motten bekommen und zwar wohl deßwegen, weil in den Schlachtfedern mehr Fett iſt, indem doch nur gemäſtete Gänſe geſchlachtet wer-

den. Man darf aber die gerupften Federn nicht gleich in Tonnen einpacken, ſondern ſie müſſen zuvor auf dem Boden, in Körben oder auf Tüchern locker liegend, austrocknen, damit nicht ſo leicht die Motten darein niſten. Manche, die ſich die Mühe des Federtrocknens an der Luft nicht nehmen wollen, ſtecken ſie in reinlichen Säcken in den Backofen, nachdem das Brot herausgezogen worden iſt. Die Hitze tödtet nicht nur Motten und Mottenſamen, ſondern trocknet auch die Federn recht ſtark aus, daß ſie ihren ihnen eigenthümlichen Geruch verlieren. Zu dieſem Zweck können ſie auch, in Ermangelung eines Backofens in einem Keſſel erhitzt werden, wie in Nro. 206 zuletzt beſchrieben iſt.

Will man Federn reißen laſſen, welches nach Pfunden bezahlt wird, ſo wiegt man dieſelben zu und bekommt die Kiele zurückgewogen. Der Abgang läßt ſich nicht ganz genau beſtimmen. Man rechnet gemeiniglich im Mittel $\frac{1}{3}$ Abgang. Andere ſetzen denſelben vom Pfunde auf 8 Loth und bei ſehr feinen Federn auf 5 Loth.

199. Von der Entenzucht.

Die Entenzucht iſt für die Wirthſchaft von großem Nutzen; die Enten ſind nämlich wohlfeiler zu halten als die Gänſe, freſſen alles, was ihnen vorkommt, ſuchen ſich den größten Theil ihrer Nahrung ſelbſt und ſind, obwohl ſie mit den Hühnern und Gänſen einerlei Krankheiten haben, denſelben doch weit weniger unterworfen.

Der Entrich unterſcheidet ſich von der Ente durch die gekrümmten Schwanzfedern; beide taugen 3, höchſtens 4 Jahre zur Zucht, nach welcher Zeit ſie durch

Junge

Digitized by Google

Junge erſetzt werden müſſen. Auf 10 bis 12 Enten rechnet man einen Entrich.

Die Enten fangen im März an zu legen und es legt eine 30 und mehr Eier. Da ſie aber ihre Eier gern vertragen, ſo müſſen ſie täglich befühlt und nicht eher aus dem Stalle gelaſſen werden, als bis ſie gelegt haben. Die Eier werden bis auf das Neſt-Ei alle Tage weggenommen und zum Gebrauch aufbewahrt.

Obgleich manche Ente ihrer Freßbegierde wegen zu ungeduldig ſeyn könnte, 4 Wochen lang auf dem Neſte zu ſitzen, ſo eignen ſich doch die meiſten ſehr gut dazu, beſonders wenn man den Stall, worin ſie brüten, nicht offen ſtehen läßt und ihnen ihr Freſſen und Saufen, das ſie alle Tage friſch bekommen müſſen, in hinreichender Menge nahe bei dem Neſte hinſtellt. Doch will man behaupten, und die Erfahrung ſcheint es zu beſtätigen, daß Enten, welche von Hühnern oder andern Thieren ausgebrütet worden ſind, nicht brüten. Eine Ente brütet in 28 Tagen die Eier aus, doch darf man ihr nicht mehr als 17 unterlegen. Die zuerſt ausgekommenen jungen Entchen nimmt man ebenfalls, wie bei den Hühnern, ſobald ſie trocken gebrütet ſind, von der Alten und verwahrt ſie in einem Federtopfe, bis die Jungen alle ausgekrochen und völlig trocken ſind.

In den erſten 6 Tagen giebt man den Entchen friſchen Käſe (Quark) mit Brotkrumen vermiſcht oder hartgekochte und fein gehackte Eier, worunter man auch Schrot oder Brotkrume mengen kann. Manche mengen auch noch klein gehackten Wermuth unter dieſes Futter, in der Abſicht die jungen Entchen dadurch

zu ſtärken. Nach Verlauf dieſer Zeit kann man die Alten mit ihren Jungen auf Teiche, Flüſſe oder Gräben bringen und giebt letzteren dann entweder Kleie oder Schrot mit geronnener Milch oder Waſſer angefeuchtet, doch nehmen ſie von erſterer weit mehr zu, oder gekochte und klar gemachte Kartoffeln, Treber oder Meerlinſen. Wenn ſie ein Alter von 4 bis 6 Wochen erreicht haben, ſo giebt man ihnen nur früh und Abends ein Futter von geſtampftem Kohl und andern Blättern, mit Kleie oder grobem Mehle vermiſcht; im Winter geſtampfte Kartoffeln, Mohrrüben oder Rüben. An Waſſer darf es den Enten im Winter ſo wenig fehlen als im Sommer, ſonſt bekommen ſie verhärtete Kröpfe, woran ſie ſterben; auch vertragen ſie beim Mäſten kein enges Behältniß wie die Gänſe.

Die Federn der Enten kann man zu Geſinde-Betten brauchen, wenn ſie folgendermaßen vorbereitet werden. Man wirft in einen Keſſel voll ſiedenden Waſſers ſo viel ungelöſchten Kalk, daß eine ſchwache Lauge wird, und kocht in dieſer die Entenfedern etliche Mal auf. Dann nimmt man ſie mit einem kleinen Körbchen oder Siebe heraus, und wäſcht ſie, nachdem ſie abgetropft ſind, in reinem Waſſer etliche Mal aus, damit alles von der Kalklauge fortgeſchafft werde, was noch daran ſitzen geblieben iſt. Hierauf legt man ſie in ein Sieb, ſtellt dieſes auf den Ofen oder noch beſſer in die Sonne, rührt die Federn öfters um und lockert ſie fleißig auf. Sie werden dadurch leicht und elaſtiſch, verbeſſern ihren Geruch und ballen ſich nicht ſo leicht zuſammen, wie außerdem geſchehen würde.

Digitized by Google

200. Von der Taubenzucht.

Unter den verſchiedenen Gattungen von Tauben werden entweder Feldtauben, welche ſich ihre Nahrung im Felde ſuchen müſſen, ſo lange ſie ſolche daſelbſt finden, oder Haustauben, welche beſtändig zu Hauſe gefüttert werden, zur Benutzung gehalten. Erſtere bringen des Jahrs drei, höchſtens vier Paar Junge, letztere etliche Paar mehr, und haben auch auf der Tafel ein weit beſſeres Anſehen; ſie verhungern aber lieber, als daß ſie ihr Futter außer dem Hauſe ſuchen. Da die Haustauben ſchon wieder legen, wenn ihre Jungen etwa 10 — 12 Tage alt ſind, ſo müſſen ſie mehr als ein Neſt in ihrer Nähe haben, ſonſt verdrängen ſich die Alten einander aus den Neſtern und man verliert mit der Brut den Nutzen. Bis ins vierte Jahr ſind die Tauben am beſten zur Zucht, dann ſchafft man ſie ab. Ein Tauber hält ſich gewöhnlich nur zu einer Taube; doch giebt es Ausnahmen.

Achtet man den Nachtheil der Tauben nicht, der größer als ihr Nutzen iſt, ſo muß man den Taubenſchlag auf einem hohen Punkte, wo er freie Ausſicht und Sonnenſchein hat, anbringen. Im Wohnhauſe ihn anzulegen iſt nicht rathſam; am beſten iſt es, wenn das Taubenhaus auf einer, mehrere Ellen hohen Säule ruht, welche gegen ihre Mitte einen ziemlich breiten, rund herum gehenden, Blechſtreifen gegen Marder, Ratten und dergleichen Raubthiere haben muß. Wärme und Reinlichkeit ihres Aufenthaltsortes und reines Waſſer tragen ſehr viel zu ihrer Geſundheit und Fruchtbarkeit bei. Ihre Waſſertröge muß man mit dünnen Latten vernageln, damit ſie zwar ſaufen, aber ſich darin nicht baden können. Jedoch,

weil das Baden im Waſſer der Geſundheit der Tauben ſo zuträglich, beſonders aber zur Abwendung des Ungeziefers von der Haut nothwendig iſt, ſo muß ihnen dazu Gelegenheit verſchafft werden.

Hirſe, Weizen, Gerſte, Erbſen und Wicken ſind das liebſte Futter der Tauben; indeſſen können ſie im Winter, zur Erſparung der Körner, mit gekochten und klar gemachten Kartoffeln gefüttert werden, woran ſie ſich bald gewöhnen, beſonders wenn man ſie vorher faſten läßt. Jedoch iſt es nützlich, ihnen alle 4 Tage Hafer zu geben und in das Taubenhaus einige Stükken Lehm von alten Mauern zu legen, die Salpeter enthalten. Letzteren, ſo wie auch Salz, freſſen die Tauben gern und iſt ihnen geſund, dagegen ihnen Zucker ſchadet.

Es giebt auch verſchiedene Mittel, durch welche man bei ihrer Geſelligkeit, vermöge deren ſie gern zu einer größeren Anzahl hinfliegen, ſie zurückzuhalten und anzulocken ſucht. So ſtreut man z. B. von Zeit zu Zeit etwas Anies in den Taubenſchlag oder man macht von klar gemachtem Eberwurz, Liebſtöckel, Anies, Fenchel und fein geſiebtem alten Lehm von dergleichen Wänden mit Heringslake einen Teig, und ſtellt ihn den Tauben zum Freſſen hin. Auch kann man Anies, Fenchel und Thymian, von jedem einen Löffel voll, in 2 Pfund Waſſer in einem zugedeckten Topfe ½ Stunde kochen und dann die Abkochung in einer Schüſſel mit gutem, von allem Sande und fremden Theilen gereinigten Lehm, wie auch Wicken, Kochſalz, und Kümmel, von jedem einer kleinen Hand voll, wohl zuſammenkneten. Aus dieſer Maſſe bildet man Kegel oder Brote, zwei Hände groß, trocknet ſolche

im Sonnenſchein oder in einem mäßig warmen Ofen, bis ſie alle Feuchtigkeit verloren haben, bewahrt ſie an einem trocknen Orte auf und legt davon mehrere in das Taubenhaus. Dergleichen zubereiteter Lehm ſchützt die Tauben vor Krankheiten und befördert das Eierlegen derſelben.

Die Tauben ſind ebenfalls mancherlei Krankheiten unterworfen, z. B.

1. der Dürrſucht, deren nächſte Urſache die Verſtopfung der Drüſen über dem Bürzel iſt, und welche aus Mangel an friſchem Waſſer und von zu häufigem Genuß des Roggens und Leinſamens entſteht. Man öffnet dieſe behutſam, beſtreicht ſie mit ungeſalzener Butter, und ſorgt für geſundere Nahrung.

2. der Vermagerung. Sie entſteht theils daher, wenn die Tauben an Waſſer Mangel leiden, oder aus dem Ekel vor unreinem Waſſer, welches ihnen der Durſt eingezwungen hat.

3. der Schwermuth, welche von dem zu langen ununterbrochenen Füttern mit Erbſen herrührt; man muß daher mit leichteren Körnern abwechſeln.

4. dem Grind, welcher meiſtens nur bei den Feldtauben zu finden iſt. Er äußert ſich dadurch, daß die Tauben um den Schnabel und die Augen ganz nackend, grindig und ſchäbig werden. Dieſe Krankheit kommt von ſcharfen Sämereien her, z. B. der Wolfsmilch, wenn die Tauben dergleichen auf dem Felde freſſen, und überdieß noch unreines Waſſer ſaufen.

Digitized by Google

5. den Pocken. Dieſen ſind nur die jungen Tauben, jedoch am meiſten die Feldtauben unterworfen. Sie werden an den Blattergeſchwüren auf der Haut erkannt, und entſtehen von den kleinen, runden öligen Sämereien des Rübſens, Hederichs u. ſ. f. Daher müſſen die Haustauben mit ſolchen Sämereien verſchont werden.

Gegen die beiden letzten Uebel wird Spießglas in reinem Waſſer empfohlen.

Digitized by Google

Funfzehnter Abſchnitt.

201. Von der vortheilhaften Mäſtung mehrerlei Geflügels.

Das Geflügel läßt ſich nicht nur mit geringem Aufwande erhalten, ſondern auch ohne Mäſtung ſchlachtbar füttern auf folgende Art:

Man nimmt Weizenkleie und feuchtet ſie mit geronnener Milch ſo an, daß, wenn man ſie mit der Hand zuſammendrückt, ſich dieſelbe ballt. Dieſes ſehr nahrhafte Futter nehmen auch die kleinen Küchlein, nachdem ſie kaum 8 Tage mit Hirſe gepflegt worden ſind, ſehr gern an.

Kapaunen und Legehühnern braucht man bei dieſem Futter nicht ein Korn zu geben und ſie beſtehen ſehr wohl dabei. Einem Truthahne und einer Truthenne kann man allerhand grüne Sachen, beſonders Salat beimiſchen, den Gänſen aber junge, fein geſtampfte Diſteln zuſetzen. Bei Enten ſucht man die Weizenkleie durch ein noch wohlfeileres Futter zu erſparen. Man ſetzt nämlich der Weizenkleie zur Hälfte Leinknotenkleie zu, welche man entweder durch das Dreſchen der Knoten oder durch das Mahlen der Leinknoten=Hülſen bekommt. Dieſer Miſchung kann man noch etwas fein geſtoßenen Salat, Kohl und dergleichen beifügen und mit geronnener Milch anfeuchten. Dieſes Futter freſſen die Enten überaus gern.

Wie weit wohlfeiler als durch Schrot oder Kör-

ner man ſein Geflügel, auch auf einem engen, gepflaſterten und verſchloſſenen Hofe, auf dieſe Art ſchlachtbar füttern könne, bedarf keiner Berechnung; die Nutzbarkeit dieſer Fütterung ergiebt ſich von ſelbſt.

Was aber die wirkliche Mäſtung des Federviehes betrifft, ſo hat man im Allgemeinen ſich zu merken, daß jede Thiergattung in ein abgeſondertes, ihrer Größe nach enges und finſteres Behältniß geſteckt und abwechſelnd mit Gerſtenſchrot, gequellten Erbſen, gequelltem und aufgekochtem oder geſchrotenem türkiſchen Weizen (Mais), Grütze und Brot gefüttert und mit Bier getränkt werde. Truthühner werden auch von welſchen Nüſſen ſehr fett.

Will man zum Mäſten ſich auch des Leins, der Mohrrüben, des Kohls und anderes Grünen bedienen, ſo muß man in den letzten 14 Tagen damit aufhören, weil ſonſt das Fleiſch ſehr übel darnach ſchmeckt.

Will man Federvieh in größerer Anzahl fett machen, ſo muß jedes Thier einzeln in einer beſonderen Zelle abgeſondert ſtehen, jedoch die Steigen ſo geſtellt ſeyn, daß ſie alle durch ein einziges Licht erhellt werden können, welches man alle 2 Stunden, vermittelſt einer Laterne, eine Viertelſtunde lang hineinbringt. Das Vieh, welches, ſo lange es dunkel war, ſchlief, wird dann erwachen, und mit eben der Begierde, als es gewöhnlich des Morgens zu thun pflegt, freſſen. Die wiederkehrende Dunkelheit bringt es bald wieder zum Schlaf, aus dem es durch das wieder angezündete Licht mit neuer Freßluſt erwacht.

Auf dieſe Art erhält man das fetteſte Federvieh, ſein Futter beſtehe, worin es wolle. Ueberhaupt aber muß man nach dem Freſſen das Futter vor dem Viehe

ja nicht ſtehen laſſen, weil es ihm ſonſt verekelt wird und es dann weniger frißt, als wenn man es ihm zu der beſtimmten Zeit vorſetzt.

Kapaunen werden noch fetter, wenn man die Abgänge des gekochten oder gebratenen Fleiſches, recht fein geſchnitten, unter ihr Futter mengt.

Was insbeſondere das Mäſten der jungen Gänſe betrifft, ſo taugen die auf dem Waſſer erzogenen dazu nicht ſo gut, als die auf dem Lande erzogenen. Auch iſt zu bemerken, daß im Vergleich mit den Gänſerichen die Gänſe ein zarteres Fleiſch haben und ſich leichter fett machen laſſen. Es gelingt aber überhaupt nur dann erſt nach Wunſch, wenn es anfängt kalt zu werden, alſo in den Monaten November und Dezember. Früher wird man ſie zwar zarter und wohlſchmeckender finden, aber mit aller Mühe doch nie ſo fett bekommen. Ferner darf man ſie nur nicht früher zum Mäſten nehmen, als bis ſie, nach dem Raufen, ſchon wieder halb bewachſen ſind. Am beſten iſt es, wenn man es ſo einrichtet, daß das Mäſten dann beendigt iſt, wenn ſie wieder völlig mit Federn bewachſen ſind.

Eine ſehr vortheilhafte Art die Gänſe zu mäſten, iſt folgende:

Man weicht Gerſte ein und läßt ſie ſtehen, bis ſie aufſteigt, ſchüttet ſie dann aus und läßt ſie zugedeckt ſtehen, bis ſie gekeimt hat, worauf ſie aus einander geſtreut und getrocknet wird. Dieſes Malz nun feuchtet man mit ſaurer Milch oder Buttermilch an und giebt es den Gänſen zum Futter.

Eine andere ſehr leichte Art, Gänſe zu mäſten, iſt die, daß man ſie, nach Befinden, 14 oder mehrere Tage mit zerſtoßenen Mohrrüben füttert, wobei ſie

nicht Mangel an friſchem Waſſer leiden dürfen. Nach Verlauf dieſer Zeit giebt man ihnen Gerſtenſchrot, welches jederzeit etwas angefeuchtet werden muß. Mit dieſer Fütterung fährt man ebenfalls etwa 14 Tage lang fort, binnen welcher Zeit die Gänſe recht fett zum Eſſen ſeyn werden. Auch iſt es zuträglich, ihnen in ihren Sauftrog groben Sand mit hinein zu ſchütten.

Eine bekannte Art Gänſe zu mäſten, beſteht darin, daß man Kartoffeln recht weich kocht, das Waſſer rein davon abgießt und in die zerdrückten Kartoffeln ſo viel ſchwarzes Mehl knetet, als ſie annehmen, und ſie ſo den Gänſen zum Futter giebt.

Auch nach folgender Methode werden die Gänſe in kurzer Zeit außerordentlich fett: Man quellt Erbſen in warmen, etwas geſalzenem Waſſer ein, wozu man ſolche nehmen kann, welche zum Kochen eben nicht tauglich ſind, und giebt ſie ihnen als Futter vor, doch dürfen die Erbſen höchſtens nur 2 Tage eingequellt werden, weil ſie ſonſt leicht ſauer und dadurch ihnen verekelt würden. Haben ſie dabei immer vollauf reines Waſſer zu ſaufen, ſo werden ſie nicht allein ſehr geſchwind fett, ſondern bekommen auch große Lebern. Noch größer und fetter werden dieſe, wenn man reinen Sand in ihr Waſſer wirft, und täglich darin einmal glühende Kohlen ablöſcht. Doch iſt bei dieſer Mäſtung darauf zu ſehen, daß gleich von vorn herein damit angefangen werde, weil ſonſt die Gänſe nicht gern die Erbſen freſſen würden, wenn ſie vorher an Schrot oder dergl. gewöhnt wären.

Die Urſache, daß die Gänſe im Vollmonde fetter als beim Abnehmen deſſelben ſind, rührt daher, daß ſie von Vielen an keinem finſtern Orte gemäſtet wer-

Digitized by Google

den, und ihr Futter zwar reichlich, jedoch blos des Tages ein paar Mal vorgeſchüttet erhalten. Bekommen ſie nun zur Zeit des Vollmonds einigen Schein, ſo vertreiben ſie ſich die Zeit mit Freſſen, welches nicht geſchieht, wenn ſie nicht ſehen können. Wollte nun Jemand des Nachts ihren Stall erleuchten, ſo würde man bemerken, daß dieſelben, ſich Tag und Nacht mit ihrer Fütterung beſchäftigend, in kurzer Zeit fett werden würden, und daß alſo ein kleines Licht ſo gut und noch beſſer als der Vollmond wirkte.

Enten, Kapaunen und Tauben können ebenfalls wie die Gänſe mit Erbſen und mit ſehr gutem Erfolge gemäſtet werden, und wenn die letztern die Erbſen nicht freſſen wollen, ſo kann man ſie damit ſtopfen, muß aber, um das durch ihr Herantreten in den Hals zu beſorgende Erſticken zu verhüten, ihnen die Erbſen in den Kropf hinunterſtreichen.

Statt des Waſſers oder Bieres kann man mit großem Vortheil dem Maſt-Federvieh ſchwarzes Mehl, in heißes Waſſer gequirlt und verkühlt mit geronnener Milch oder Buttermilch, oder letzteres beides allein, zu ſaufen geben.

Alles Federvieh läßt ſich auch auf franzöſiſche Art ſehr geſchwind folgendermaßen mäſten:

Auf einen Kapaun oder eine Ente, welche beide hier zum Maßſtab angenommen ſind, wiegt man auf den Tag 6 Loth Hirſemehl, welches überhaupt zur Mäſtung des Federviehes jedem anderen Mehle vorzuziehen iſt, mit 3 Quentchen Butter ab, läßt letztere zergehen und vermiſcht dieſelbe, wenn ſie verkühlt iſt, mit dem Mehle ſo, daß es ganz damit angefeuchtet wird. Hierauf gießt man in kleinen Portionen ſo

Digitized by Google

lange milchlaues Waſſer hinzu, bis durch Kneten mit den Händen ein dicker und feſter Teig wird. Aus dieſem Teige formt man nun mit den Händen 36 Kugeln, alle von einerlei Größe, und giebt dem Kapaune oder der Ente 12 Stück des Morgens, eben ſo viel Mittags, und die letzten 12 des Abends, wobei nicht vergeſſen werden darf, auf jede Mahlzeit dem Thiere ungefähr 4 Loth oder eine reichliche halbe obere Kaffeetaſſe voll Milch dazu zu geben. Uebrigens werden die Kugeln dem Thiere wie die Nudeln beigebracht.

Für einen Truthahn oder eine Gans wird die Quantität verdoppelt, ſo daß auf jedes dieſer Thiere täglich 12 Loth Hirſemehl und 1½ Loth Butter kommt. Die Kugeln kann man auf dieſelbe Art verfertigen, und ſie bekommen alſo auf die Mahlzeit 24 Kugeln und ungefähr 4 Loth oder eine reichliche Taſſe voll Milch. Eine Truthenne bekommt auf die Mahlzeit 16 Kugeln und nicht ganz eine Taſſe Milch.

Anfänglich findet man dieſe Methode zu mäſten freilich etwas mühſam, aber durch die Uebung bekommt man ſchon nach einigen Tagen eine ſolche Fertigkeit, daß es recht geſchwind geht. Auch hat man den nicht geringen Vortheil dabei, daß die ganze Mäſtung bei Kapaunen und Enten mit 16 Tagen, bei Trut-Hähnen oder Hühnern mit 24 Tagen beendigt iſt, denn länger darf es nicht geſchehen, ſie würden ſonſt wieder mager werden.

Auch junge Hühnchen und Tauben kann man eben ſo mäſten, wenn man ihnen von dem Kapaunenteige, für erſtere die Hälfte zu 8 Kugeln, für letztere den vierten Theil des gedachten Teiges zu 10 Kugeln, auf jede der 3 täglichen Mahlzeiten giebt, die

Digitized by Google

man ihnen in den Hals ſtopft, und zweien zuſammen 4 Loth oder ungefähr eine reichliche halbe Obertaſſe Milch auf die Mahlzeit giebt, wobei man aber den Tauben den Schnabel ganz in die Milch eintauchen muß, wodurch ſie gar bald das Saufen lernen, oder auch dadurch, daß man ſie, beſonders den erſten Tag, durſten läßt.

Sollte der Fall eintreten, daß eins der Maſtthiere ſeine kleine Portion Milch nicht ausſaufen wollte, die doch zum Fettwerden viel beiträgt, ſo darf man nur den Teig etwas ſalzen und es wird der erforderliche Durſt ſich bald einfinden. Nur müſſen die Gefäße, in welchen die Milch geweicht wird, alle Abende ſorgfältig gereinigt werden, damit ihnen die Milch nicht verekelt werde.

Digitized by Google

Sechzehnter Abschnitt.

Von der Behandlung des Garns, dem Bleichen, Waſchen der Wäſche und Betten, Stärkemachen, Seifekochen, der Verfertigung der Lichte und dem Reinigen des Tafel- und Küchengeſchirrs.

202. Vorbereitung des leinenen Garns zum Weben.

Dieſes kann auf zweierlei Art geſchehen.

Bei der erſten Art weicht man das Garn, nachdem man jeden Strehn einige Mal mit Zwirn oder Garn unterbunden hat, eine Nacht in Waſſer ein, wendet dann entweder jeden Strehn in geſiebter Aſche um oder legt das ganze Garn mit geſiebter Aſche ſchichtenweiſe in einen Keſſel, gießt kaltes Waſſer darüber und läßt es 2 Stunden kochen. Iſt es verkühlt, ſo wird daſſelbe rein geſpült, wobei man es gut ausſtauchen muß, dann über einem Tiſche ausgezogen und hernach getrocknet. Nachdem nun die etwa zurückgebliebene Aſche gut ausgeſchlagen worden iſt, legt man immer zwei Strehne zuſammen, klopft ſie mit einem breiten Waſchholze und bringt ſodann das Garn zum Leinweber.

Bei der zweiten Art weicht man das Garn ebenfalls eine Nacht im Waſſer ein, giebt ihm aber am

Digitized by Google

folgenden Tage noch ein paar Mal friſches Waſſer. Am Abend darauf brüht man es mit ſiedender, filtrirter Lauge ein, ſpült es am folgenden Morgen, zupft es gut aus und trocknet es.

Will man beim Leinweber blaues Garn in weißgebleichtes einſchlagen laſſen, ſo brüht man das blaue Garn mit ſiedendem Waſſer ein, läßt es darin eine Nacht ſtehen, ſpült es am folgenden Morgen in kaltem Waſſer und läßt es trocknen; ſo färbt es nicht ab.

203. Anweiſung, Leinwand zu bleichen.

Die zu bleichende Leinwand wird zuerſt an beiden Seiten entweder geſäumt oder dicht beſtochen und, wenn ſie fein iſt, an jedem Ende eine Spanne grober Leinwand angeſetzt. Hierauf näht man jede der 4 Ecken, ſo wie auch der Länge des Stücks nach, in Zwiſchenräumen von 3 Ellen, eine von Bindfaden geflochtene Schleife, um damit die Leinwand auf dem Bleichplatze an Pflöcken, welche keinen zu breiten Kopf haben dürfen, gerade ausſpannen zu können.

Da nun aber die 4 Zipfel der Leinwand, beſonders der feinen, durch das Befeſtigen vermittelſt der Schleifen an die Pflöcke zu ſehr verzogen werden, ſo iſt es beſſer, an jedem Ende der Leinwand, ſtatt der Streifen und Schleifen, einen Schlauch von grober Leinwand anzunähen, wodurch man einen glatten Stab ſteckt, den man hinter die im Boden befeſtigten Pflöcke bringt. Auf dieſe Art kann die Leinwand ſehr gut der Länge nach ausgeſpannt werden; dieß muß, wenn der Platz es erlaubt, der Länge nach, von Morgen gegen Abend geſchehen. So können die Sturmwinde der Leinwand wenig ſchaden, auch bleibt ſie ſo den ganzen Tag der Sonne ausgeſetzt. Das Gras darf auf

Digitized by Google

dem Bleichplatze nie ſo hoch werden, daß es zwiſchen der Leinwand und den Pflöcken herauswachſe, es muß zuvor abgeſchnitten werden.

Ehe die Leinwand in die Beuch= oder Bükläuge gebracht wird, muß man ſie eben ſo gut als das Garn in kaltem Waſſer einweichen, dieſes nach 8 bis 10 Stunden davon ablaufen laſſen und ſo lange wiederholen, bis das Waſſer rein abläuft. Hierauf wird ſie auf einer Bank mit einem Waſchholze aufgeklopft, im Waſſer wohl ausgeſpült und dann getrocknet. Bei der Leinwand iſt dieſes Vorbereitungsmittel noch nöthiger als beim Garne, weil ſie unter den Händen des Webers nicht allein die Schlichte, ſondern auch noch manche Unreinigkeiten erhält.

Nach dem Auswäſſern und Ausklopfen kommt die Leinwand trocken in die Büke. Man bedient ſich hierzu ſcharfer Lauge, die man anfänglich nur lauwarm übergießt und hernach jeden Keſſel heißer macht, bis zuletzt mit ſiedender Lauge vollends ſtark zugeſetzt und ausgelaugt wird. Beim Büken der Leinwand hat man ſehr darauf zu ſehen, daß man dieſelbe nie in trockner Hitze in dem Bükfaſſe liegen läßt, ſondern ſie ſtets, beſonders am Ende dieſer Arbeit, mit Lauge bedeckt. Wenn man in Anſehung der Feinheit und der Menge der Farbentheile nur einerlei Leinwand hat, ſo legt man die größten Stücke immer in die Mitte und die kleineren oben und unten in das Bükfaß. Weil die Lauge auf jedes Stück nicht allemal gleich gut wirkt, ſo muß man bei jeder folgenden Büke die Stücke immer ausſuchen und die weißern allemal oben und unten, die mehrgefärbten aber in die Mitte des Bükfaſſes einſchichten, damit alle Stücke zu glei=

cher

cher Zeit weiß werden. Hat man aber feine und grobe Leinwand zu bleichen, ſo iſt es beſſer, wenn man jede Gattung beſonders in ein Bükfaß bringt.

Wenn die Leinwand aus der Büke kommt, ſo wird ſie ausgeklopft und im Waſſer gut ausgeſpült, um ſie ſowohl von allen aufgelöſten Farbetheilen, als von der Lauge zu befreien, und dann auf die Bleiche gelegt. Unterläßt man das Ausklopfen und Auswaſchen der Leinwand, wenn ſie aus der Lauge kommt, ſo darf ſolche auf der Bleiche in den erſten 8 Stunden nicht trocken werden, ſondern ſie muß, ſobald ſie fadentrocken iſt, ſogleich wieder begoſſen werden. Geſchieht dieſes nicht und die Leinwand wird, beſonders bei ſtarkem Sonnenſchein, ganz trocken, ſo lange ſie noch Lauge enthält, ſo wird ſie leicht fleckig, und man pflegt zu ſagen: die Lauge iſt eingebrannt. Nachdem die Leinwand 2 bis 3 Tage und Nächte auf der Bleiche gelegen hat und gehörig befeuchtet worden iſt, ſo wird ſie umgewendet und übrigens wie vorher damit verfahren, damit beide Seiten gleich weiß werden, worauf ſie wieder in die Büke gebracht und wie das erſte Mal behandelt wird. Man wiederholt das Büken alle 4—6 Tage, je nachdem das Wetter mehr oder weniger günſtig iſt.

Die erſten 2—3 Laugen ſind die ſtärkſten; zu den übrigen, die immer ſchwächer werden, ſetzt man etwas ſchwarze Seife zu, etwa auf 100 Ellen ½ Pfund. Enthält die Leinwand nicht zu viel Farbentheile, ſo wird man ſelten mehr als 5—6 Büklaugen nöthig haben. Die letzten zwei Male wird die Leinwand blos mit Waſſer und weißer Seife eingebrüht und ſo jedes Mal 2 Tage auf die Bleiche gelegt. Hierauf bringt

man die Leinwand zum letzten Male in das Bükfaß, übergießt ſie nochmals mit heißem Seifenwaſſer und wäſcht ſie den darauf folgenden Morgen rein aus. Die etwa darin befindlichen Flecke werden mit Seife ausgerieben, worauf man jedes Stück nochmals in reinem Waſſer nachſpült und dann auf die Bleiche legt. Wenn die Leinwand halb trocken iſt, ſo zieht man ſie gerade, ſtreicht alle Falten aus, rollt ſie in Ballen zuſammen, klopft ſie mit einem breiten Waſchholze und breitet ſie wieder aus, damit ſie völlig trocken werde, worauf ſie wieder zuſammengenommen wird.

Will man ganz feine Leinwand oder Zwillich beſonders weiß haben, ſo ſeift man ſie, wenn ſie ſchon weiß iſt, des Abends mit weißer Seife ein, bringt ſie in das Bükfaß, übergießt ſie mit ſiedenden Kuhmolken, die von dem Käſe durch einen Beutel klar abgelaufen ſeyn müſſen, und läßt ſie damit die Nacht über ſtehen. Den folgenden Morgen wäſcht man ſie gut heraus, legt ſie dann auf die Bleiche und begießt ſie alsbald und beſonders in den erſten 6—8 Stunden recht fleißig, damit die Schärfe der Molken nicht ſchade. Am Abend brüht man ſie mit ſiedendem Waſſer ein, damit das Starre ſich noch vollends herausziehe und die Leinwand gefügig werde.

Manche pflegen die Leinwand trocken zu bleichen, allein dieſe Methode iſt keineswegs anzurathen, weil die Leinwand dadurch an ihrer Haltbarkeit ſehr verliert.

204. Baumwollenes Strickgarn zu bleichen.

Man weicht Abends das Garn in kalte Lauge ein und läßt es darin die Nacht hindurch liegen. Am andern Morgen kocht man es einige Stunden in der Lauge, mit klein geſchnittener Seife, in einem gut zu-

Digitized by Google

gedeckten Topfe und rührt, während des Kochens, das Garn bisweilen um. Wenn es ziemlich erkaltet iſt, legt man es, recht breit aus einander gezogen, auf einen grünen Platz und begießt daſſelbe, wenn es anfängt trocken zu werden, mit der zurückgebliebenen Lauge. Nach einigen Tagen kocht man es wieder ein paar Stunden, aber nur in ſtarker Seifenlake, begießt es wieder mit derſelben und alsdann mit Waſſer, wendet es oft um und läßt es einen Tag um den andern trocknen, ohne es auszuſpülen, damit es nicht verſtocke. Sollte das Garn hierauf noch nicht weiß genug ſein, ſo wiederholt man das Kochen deſſelben mit Seife noch einmal, welches überhaupt zum Weißwerden viel beiträgt, und läßt es nun vollends weiß bleichen. Zuletzt ſpült man es in kaltem Waſſer ſo lange, bis alle Seife ganz herausgezogen iſt, und hängt es zum Trocknen auf. Strümpfe von ungebleichtem Garn kann man ganz auf dieſelbe Art bleichen.

205. Vom Waſchen der Wäſche.

Hierzu wird der Anfang mit Bereitung der Lauge gemacht, wobei man auf zweierlei Art verfahren kann.

Man kann ſich nämlich hierzu eines großen Beutels von grober, ungebleichter Leinwand oder auch eines eigenen Geſtelles bedienen.

Rund um die Oeffnung des leinenen Beutels muß ein eiſerner Ring eingenäht ſeyn und an beiden Seiten deſſelben Oeſen zum Aufhängen ſich befinden. In dieſen über einem Faſſe aufgehangenen Beutel legt man unten etwas reines Roggenſtroh, worunter durchaus nichts Grünes ſeyn darf, weil dadurch die Wäſche Flecke bekäme, ſchüttet rein geſiebte Aſche hinein, gießt ſiedendes Waſſer darauf und läßt die Lauge ſo

langſam durchlaufen. Hat man Aſche von hartem Holze, ſo braucht man die Hälfte weniger als von weichem, weil jene die Lauge weit ſchärfer macht. Hat man nicht genug ſiedendes Waſſer, ſo kann man kaltes zugießen, ſo wie man auch, wenn die Lauge zu ſchwach ſeyn ſollte, Aſche hinzuſchütten kann.

Statt des leinenen Beutels kann man ſich auch eines Geſtelles bedienen, welches unten die Geſtalt einer Holztrage hat, auf deren Mitte ein viereckiger Kaſten ruht, deſſen Wände aus Stäben beſtehen, welche in die zwei ſtarken Seitenhölzer und in zwei Querhölzer oder Sproſſen der vorerwähnten Unterlage eingefügt ſind. Nach der oberen weiteren Oeffnung zu werden die Stäbe der 4 Seitenwände durch einen ſtarken Rahmen zuſammengehalten, unten aber geben die Querhölzer oder Sproſſen der Trage den Boden ab. In dieſes Geſtelle, welches darum ſehr bequem iſt, weil man es auf größere und kleinere Gefäße ſtellen kann, legt man ein grobes Tuch, reines Roggenſtroh darauf und verfährt übrigens ſo, wie bei der Bereitung der Lauge durch den Beutel geſagt worden iſt.

Wenn nun ſo viel durchgelaufen iſt, als man zu brauchen denkt, weicht man Abends die Wäſche in einer Wanne in kaltem Waſſer und Lauge, zu gleichen Theilen, ein und läßt ſie ſo die Nacht hindurch ſtehen; die Geſinde-Wäſche aber, ſo wie auch die Küchen-Handtücher, müſſen ſowohl bei der Bleich- als Bükwäſche beſonders eingeweicht und gewaſchen werden. Den andern Morgen wird heißes Waſſer und Lauge hinzugegoſſen, wobei man aber die Vorſicht braucht, beides nicht darüber zu gießen, weil dadurch die Wäſche verbrüht würde, ſondern man hebt an der

Digitized by Google

Seite dieſelbe etwas in die Höhe und gießt da das heiße Waſſer und die Lauge hinein. Nun wird mit Seife alle Unreinigkeit aus der Wäſche lauwarm ausgewaſchen, und wenn das Waſſer mit der Lauge anfängt, zum Waſchen zu kalt zu werden, ſo ſchöpft man etwas davon in Töpfe, macht es heiß und gießt es auf die beſchriebene Art wieder zur Wäſche. Recht vortheilhaft kann man ſich hierbei kleiner blecherner, mit Haken verſehener Siebe bedienen, welche an die Wanne angehangen werden, um die Seife hinein zu legen, die darin nicht ſo zerweicht. Wenn nun alles rein ausgewaſchen iſt, ſo breitet man jedes Stück auf einem reinen Tiſche aus, ſeift es ſo ein und nimmt beſonders die irgendwo befindlichen Flecke in Obacht. Hat man viel Wäſche, ſo iſt es beſſer, wenn man das Tiſchzeug in ein beſonderes Faß bringt, damit der Schweiß von der Anziehwäſche ſich nicht dieſem mittheile. Was die andere Wäſche betrifft, ſo legt man auf den Boden der Wanne die Strümpfe, dann die Hemden und zuletzt die Handtücher und das Bettzeug. Doch iſt hier nicht von bunten Ueberzügen die Rede, weil dieſe durch die Lauge viel von ihrer Farbe verlieren würden; wie dieſe zu behandeln ſind, wird weiterhin angegeben werden. In vielen Häuſern iſt es eingeführt, jedes Stück, nachdem es eingeſeift iſt, mehrere Mal zuſammen zu ſchlagen und ſo in die Wanne zu legen, wodurch die Wäſche, weil ſie feſter zuſammenliegt, länger heiß bleibt und daher auch mehr brüht. In beiden Fällen gießt man nun Waſſer und Lauge, zu gleichen Theilen, in vollem Sieden darauf und läßt ſie, zugedeckt, einige Stunden ſtehen.

Soll das Tiſchzeug beſonders gewaſchen werden,

Digitized by Google

ſo kann, damit die Wäſcherinnen nicht unbeſchäftigt bleiben, dieſes, während die andere Wäſche brüht, aus lauwarmen Waſſer und Lauge auf die vorhin beſchriebene Weiſe rein ausgerieben werden.

Iſt nun die eingebrühte Wäſche ſo weit verkühlt, daß die Wäſcherinnen, ohne ſich zu verbrühen, mit den Händen in die Wanne greifen können, ſo wird ſie wieder ganz rein durchgewaſchen und dann noch einmal mit ſiedendem Seifenwaſſer eingebrüht. Hierzu können die vom Waſchen übrig gebliebenen Stückchen Seife angewendet werden; im Fall dieſe aber nicht zureichend ſind, muß man noch etwas andere dazu nehmen. Aus dieſem Seifenwaſſer wird dann die Wäſche, nachdem ſie erkaltet und nochmals durchgerieben iſt, nicht rein ausgewunden, auf einen grünen Grasplatz, wo, damit ſie nicht Flecke bekomme, keine Blumen ſeyn dürfen, jede Art beiſammen, aufgebreitet. Iſt nun alles auf die beſchriebene Art aufgelegt, ſo wird die Wäſche, ſobald ſie anfängt, nur etwas zu übertrocknen, wenn es nicht regnet, vermittelſt einer Gießkanne mit kaltem Waſſer begoſſen. Ueberhaupt muß dieſes immer, beſonders bei ſtarker Sonnenhitze, wiederholt werden; außerdem bekommt ſie Sonnenflecke, die ſehr ſchwer und nicht anders als durch Einweichen in Molken wieder herauszubringen ſind.

Wie lange man die Wäſche bleichen ſoll, kann nicht beſtimmt angegeben werden. Geſchieht es mit Brunnen- oder Röhrwaſſer, ſo kann man ſie, nachdem es die Witterung erlaubt, $1\frac{1}{2}$ auch 2 Tage und 1 oder 2 Nächte bleichen, und dieſelbe entweder den zweiten Mittag rein ſpülen und trocknen, wie weiter hin beſchrieben iſt, oder den zweiten Abend ſpülen und

die Nacht einwäſſern, worauf ſie den folgenden Morgen ausgewunden und getrocknet wird. Während der zum Bleichen beſtimmten Zeit muß man aber die Wäſche ein Mal umwenden, damit auch die andere Seite gehörig weiß werden kann. Wohnt man an einem Orte, bei welchem ein Fluß vorbeifließt, ſo wird ſie, wenn dazu Gelegenheit iſt, an demſelben ausgebreitet und mit dieſem Waſſer begoſſen; da dann das Bleichen recht gut in einem Tage beendigt werden kann, wenn man nämlich die Wäſche des Morgens um 2 oder 3 Uhr oder ſchon am Abende aufgelegt. Geſchieht es aber in der Nähe eines Fluſſes, in deſſen Nähe ſich ein Bergwerk befindet, wo das Flußwaſſer zum Waſchen des Erzes benutzt wird, ſo bleicht dieſes zwar überaus weiß, allein die gewöhnliche Wäſche muß in den längſten Tagen ſchon gegen Mittag aufgenommen werden, wenn man ſie des Abends zuvor oder des Morgens ſehr früh aufgelegt hat, weil ſie ſonſt bei ſtarkem Sonnenſcheine Flecke bekommt. Feine und baumwollene Wäſche aber darf mit ſolchem Waſſer höchſtens nur 5 — 6 Stunden bleichen.

Nach dem Bleichen wird die Wäſche in dem Flußwaſſer recht rein geſpült, und die Grasflecke, welche ſich etwa darin befinden könnten, rein heraus gewaſchen. Kann das Spülen nicht in einem Fluſſe geſchehen, ſo bedient man ſich dazu großer Wannen oder Fäſſer; am beſten iſt es, wenn man dazu zwei Gefäße hat, um die Wäſche aus dem einen in das andere thun zu können. Mit dem Spülen der Wäſche darf nicht eher aufgehört werden, bis das Waſſer

zuletzt ganz helle iſt, daher oft wieder reines genommen werden muß.

Die auf vorbeſchriebene Art gebleichte Wäſche bekommt nicht nur die vorzüglichſte Weiße, ſondern ſie wird auch am wenigſten abgenutzt, indem ſie von der Lauge nicht ſo ſehr angegriffen wird. Bei abwechſelndem Sonnenſchein und Regen bleicht ſie am ſchönſten, iſt aber der Regen ununterbrochen und lange anhaltend, ſo thut man am beſten, ſie ausſpülen zu laſſen und zu trocknen, weil ſie durch allzu lange Näſſe Schaden leidet.

Nach dem Spülen wird die Wäſche ausgerungen, recht ausgeſchüttelt, zuſammengeſchlagen auf einen reinen Tiſch gelegt und ſo auf jedes Stück mit den flachen Händen geſchlagen, wodurch ſie im Rollen recht glatt und ſchön wird. Nun hängt man ſie auf Leinen und trocknet ſie an der Luft, wo man ſie mit hölzernen Klammern befeſtigt, oder im Winter und bei ſchlechtem Wetter auf einem reinlichen und luftigen Boden.

Manche pflegen ſie auch auf dem Raſen auszubreiten und ſo zu trocknen, wodurch ſie nicht ſo verzogen wird, wie dieſes zuweilen auf den Leinen geſchieht. Nach einiger Zeit ſieht man nach, ob ſie auf einer Seite trocken iſt, worauf man ſie umwendet. Beim Abnehmen von den Leinen legt man ein jedes Stück, ſobald es trocken iſt, ordentlich zuſammen und ſo in den Korb; denn wirft man die Wäſche zuſammengedrückt hinein, ſo bekommt ſie Knitter und wird im Rollen niemals recht glatt. Im Winter wird die Wäſche, nachdem ſie aus der Seifenlake gewaſchen iſt, noch einmal mit reinem ſiedendem Waſſer eingebrüht,

und, nachdem ſie ſo über Nacht geſtanden hat, mit kaltem Waſſer ausgeſpült. Sollte man aber einige Stücke vergelbter Wäſche haben, ſo kann man ſolche, bei ſchönem Wetter, auch auf dem Schnee bleichen, wodurch ſie ſehr weiß wird. Im Sommer aber weicht man ſie in Buttermilch oder Molken ein, wäſcht ſie dann im Waſſer und bleicht ſie.

Eine andere Art, die Wäſche zu reinigen, iſt die ſogenannte ſchwarze Bükwäſche, welche folgendermaßen behandelt wird: Man weicht des Abends die Wäſche in Waſſer ein, den Morgen darauf wird ſie mit Seife durchgerieben und in das Bükfaß gebracht, welches unten enger wie oben und in dem Boden mit einem Zapfen verſehen iſt. Dieſen umgiebt man auf dem Boden des Faſſes entweder mit reinlichen Steinen oder bedeckt ihn mit einem blechernen Siebe und legt dann zuerſt die beſte Wäſche, in die Mitte die gewöhnliche und oben darauf die ſchlechtere in das Faß. Ueber daſſelbe wird ein großes Tuch gebunden, reine Aſche darauf geſchüttet und hierauf zuerſt ein Keſſel lauwarmes Waſſer gegoſſen. Iſt wieder ein Keſſel voll Waſſer heiß, ſo zapft man das lauwarme ab, gießt das heiße auf die Aſche und bringt die abgezapfte Lauge zum Sieden in den Keſſel. Wenn dieſer ſiedet, zapft man wieder die Lauge aus dem Faſſe ab, gießt die aus dem Keſſel ſiedend darauf und läßt ſie zugedeckt einen halben oder ganzen Tag ſtehen. Doch iſt es beſſer, wenn man viel Wäſche hat und die ſiedende Lauge dieſelbe nicht bis auf den Boden brühen kann, das Abzapfen und Wiederſiedendmachen der Lauge mehrere Mal zu wiederholen, bis auch die auf dem Boden befindliche Wäſche ganz von der Hitze durchdrungen

Digitized by Google

iſt. Nachdem ſie 12 bis 24 Stunden alſo geſtanden hat, wird ſie zuerſt aus der Büke und nachher einige Mal im Waſchfaſſe aus reinem Waſſer mit Seife gewaſchen.

Durch die weiße Bükwäſche reinigt man die Wäſche auf folgende Art: Wenn ſie den Tag vorher in Waſſer eingeweicht worden iſt, ſo wird ſie am folgenden Morgen rein gewaſchen und dann in derſelben Ordnung, wie bei der ſchwarzen Bükwäſche beſchrieben worden iſt, in das Bükfaß gebracht. Auf die Wäſche legt man ein großes und ſchlechtes Tuch, gießt hernach gekochte und durch einen Beutel oder Tuch filtrirte Lauge nebſt gekochter und gequirlter Seife und zwar zuerſt lauwarm, dann heiß und zuletzt ſiedend darauf, eben ſo wie bei der ſchwarzen Bükwäſche. Nach dem letzten Aufguß der ſiedenden Lauge bleibt die Wäſche 12 — 24 Stunden ſtehen, worauf ſie nun nochmals, wenn ſie aus der Büke kommt, gewaſchen und geſpült wird.

In Gegenden, wo das Bleichen der Wäſche weder gewöhnlich noch möglich iſt, ſind die beiden letztgenannten Arten, ſie zu behandeln, nothwendig, weil ſonſt die Wäſche durch die Länge der Zeit ganz gelb wird.

Noch ſoll folgende Art, die Wäſche zu behandeln, überaus vortheilhaft ſeyn: Die Wäſche wird in ein Faß gebracht, ein grobes Tuch darauf gelegt und ſo viel durchgegoſſene, recht ſcharfe Lauge mit ſtarker Seifenlake ſiedend auf die trockene Wäſche gegoſſen, daß die Lauge darüber ſteht. Nun wird ſie recht feſt zugedeckt und bleibt ſo über Nacht ſtehen. Am andern Morgen wird die Wäſche, ohne ſie zu reiben oder

auszuringen, aus dem Faſſe gezogen und auf einem Grasplatze zum Bleichen ausgebreitet. Anfänglich ſoll ſie ſchwarz ausſehen, durch fleißiges Begießen mit Waſſer aber ganz weiß und rein werden. Sie wird zwei, auch wohl drei Tage gebleicht, während der Zeit einmal umgewendet, damit auch die andere Seite weiß werde, und nachher auf die beſchriebene Art geſpült und getrocknet.

Endlich iſt noch eine Methode zu bemerken, nämlich die nach Chaptal, welche in Folgendem beſteht:

Man nimmt 1 Pfund Potaſche, löſet ſolche in 10—15 Pfund Waſſer binnen 12 Stunden auf, löſcht ſodann 1 Pfund gebrannten Kalk mit Waſſer zu einem Brei, gießt ſodann dieſen Kalkbrei in die Potaſchen-Auflöſung und rührt alles wohl um. Wenn man ſich aber des heißen Waſſers bedient, ſo braucht man die Potaſche nur in 4—5 Pfund Waſſer etwa 10 Minuten lang zu kochen.

Hat man keine Potaſche, ſo nimmt man ſtatt eines Pfundes Potaſche 10—12 Pfund Aſche von hartem Holze und verfährt übrigens eben ſo; auch kann man ſchon fertige Seifenſiederlauge nehmen. Nimmt man dieſe letztere nicht, ſo muß man die Lauge einige Stunden abklären laſſen, dann filtrirt man dieſelbe in ſteinerne oder irdene, gut glaſirte Gefäße, oder auch in hölzerne, aus welchen die Lohe bereits ausgezogen worden iſt. Hierzu gießt man nun noch ſo viel Waſſer, bis deſſelben ſo viel iſt, daß auf 1 Pfund Potaſche oder auf 10 Pfund Aſche 50—60 Pfund Waſſer kommen.

In dieſe Lauge legt man die ſchmutzige Wäſche 48 Stunden lang und bedeckt das Gefäß ſorgfältig.

Digitized by Google

Feine Zeuge brauchen nur 12 Stunden lang darin zu liegen. Nach Verlauf dieſer Zeit nimmt man die Wäſche heraus, ſpült ſie in reinem Waſſer aus und wäſcht ſie hernach auf die gewöhnliche Weiſe mit den Händen und mittelſt Seiſe vollends rein.

Zu dieſer letztern Arbeit braucht man nur die Hälfte an Zeit und an Seiſe, als man nöthig haben würde, wenn die vorhergegangene Behandlung mit Aetzlauge nicht Statt gefunden hätte.

Andere laſſen, angeblich nach eben dieſer Methode, dieſes Auswaſchen weg.

Bunte Wäſche, als: Ueberzüge und dergleichen, darf nicht durch Lauge gebrüht und gewaſchen werden, wohl aber brüht man ſie, wenn die Farbe echt iſt, nachdem ſie im Waſſer eingeweicht geweſen und der Schweiß lau herausgewaſchen iſt, eingeſeiſt mit ſiedendem Waſſer ein; iſt ſie hieraus gewaſchen, ſo brüht man ſie mit ſiedendem Waſſer ein, und nachdem ſie aus dieſem gewaſchen iſt, wiederholt man das Einbrühen mit ſiedendem Waſſer. Hierauf ſpült man ſie in kaltem Waſſer recht rein, ſchüttelt und klopft ſie auf die vorher angezeigte Art und hängt ſie, ohne ſie zu bleichen, auf.

Um Kattun, ohne Nachtheil der Farbe, zu waſchen, verfährt man auf folgende Art: In ein Säckchen von Leinwand ſchüttet man reine Weizenkleie, läßt ſie im Waſſer kurze Zeit kochen und drückt ſodann das Kleienwaſſer rein aus. Ohne den Kattun eingeweicht zu haben, bringt man ihn in dieſes lauwarme Waſſer, wäſcht ihn ſogleich aus, wiederholt das Waſchen noch einmal, ſpült ihn ſodann in kaltem Waſſer und hängt ihn ſogleich an einem luftigen Orte,

wo er von der Sonne nicht getroffen wird, auf. Auf dieſe Art verliert er beinahe gar nichts von ſeiner Farbe. In Ermangelung reiner Weizenkleie kann man auch eine Hand voll Salz in das Waſſer thun, wodurch man beinahe denſelben Zweck erreicht. Hierbei iſt zu bemerken, daß jedes Stück bunter Wäſche oder Kattun, ſogleich nach dem jedesmaligen Waſchen und Ausringen, ganz aus einander geſchüttelt werden muß, außerdem bekommt es Streifen. So darf man auch dergleichen Stücke nicht bei ſtrenger Kälte aufhängen, wo ſie frieren könnten, denn ſo ſchön die weiße Wäſche durch das Ausfrieren wird, ſo ſehr verliert alle bunte Wäſche dadurch an ihrer Farbe.

Feine Wäſche, als: Halstücher, Kleider u. dergl., wird ebenfalls ohne Lauge, nur im Waſſer kalt eingeweicht und vor dem Einbrühen mit Seife lau ausgewaſchen. Iſt ſie ſehr fein, ſo kocht man Seifenlake und gießt dieſelbe, nachdem die Wäſche mit Seife lau rein gewaſchen iſt, ſiedend darauf. Hat man Gelegenheit, ſie zu bleichen, ſo wird ſie deſto ſchöner, nur muß ſie mit der Seife aufgelegt, ebenfalls umgewendet und um deſto öfterer begoſſen werden, weil ſie ſehr geſchwind trocknet. Kann man ſie nicht bleichen, ſo wird ſie noch einmal mit reinem ſiedendem Waſſer eingebrüht und in beiden Fällen nachher in kaltem Waſſer ſo viel Mal geſpült, bis daſſelbe ganz helle bleibt.

Viele haben die Gewohnheit, die Wäſche in blaue Stärke, die ſie mit Waſſer zerreiben, zu tauchen und ſie dadurch oder durch Eſchel etwas blau zu machen; allein dieſes Verfahren iſt keinesweges zu empfehlen, denn nicht zu gedenken, daß die weißgebleichte Wäſche

in ihrer eigenthümlichen Farbe das ſchönſte Anſehn hat, ſo nimmt ſie auch durch das wiederholte Bläuen endlich ſogar eine graue Farbe an.

Die Wäſche zu ſtärken iſt jetzt nicht ſehr gewöhnlich, auch iſt es derſelben ſehr nachtheilig, nicht nur, weil man, während des Trocknens, ſie mehrere Mal ausziehen muß, wodurch ein ſehr gebrauchtes Stück leicht Riſſe bekommen kann, ſondern auch, weil die Stärke dieſelbe zerfrißt. Will man ſie aber doch ſtärken, ſo weicht man weiße Stärke mit etwas blauer oder Eſchel in kaltem Waſſer ein und rührt, ſobald ſie ganz aufgelöſt iſt, dieſelbe mit einem Löffel recht durch, gießt ſie dann, während eine andere Perſon quirlt, in ſiedendes Waſſer und läßt ſie, unter fortwährendem Rühren, nur einmal aufkochen. Weil ſich oben leicht eine Haut anſetzt, ſo gießt man, um dieſes zu verhüten, nur einen Löffel voll kaltes Waſſer darüber. Wenn ſie ziemlich erkaltet iſt, drückt man ſie durch einen Beutel in ein Gefäß, taucht ein Stück Wäſche nach dem andern hinein und klopft es, nachdem es ausgerungen iſt, einige Mal mit den Händen ſtark zuſammen. Auch iſt es in mehreren Häuſern üblich, die Servietten zu ſtärken, um ſie zum Brechen, welches in anſtändigen Häuſern und bei gut beſetzten Tafeln gewöhnlich iſt, geſchickt zu machen, weil es ſchwer iſt, ſtehende Figuren, als: Fächer, Artiſchocken, Schiffchen u. dergl., mit ungeſtärkten Servietten gut aufzuſtellen. Doch kann man ſich damit helfen, daß man den Abend vor dem Rollen ſie etwas mit Waſſer einſprengt, wodurch ſie nicht nur einen weit ſchönern Glanz, ſondern auch eine beſondere Streife bekommen, die das Brechen erleichtert.

Digitized by Google

Vor dem Rollen muß auch die Wäſche ausgezogen, und die Säume und Sahlleiſten gerade gemacht werden. Ueber das Rollen ſelbſt eine vollſtändige Anweiſung zu geben, iſt nicht wohl möglich; nur ſo viel läßt ſich ſagen, daß man jede Art Wäſche zum Rollen in die Körbe zuſammenlegt, z. B. das Tiſchzeug zuſammen, eben ſo das Bettzeug, die Hemden u. ſ. w. Hat man ferner ein Stück, der Breite nach, um das Rollholz gewickelt, ſo wird es, nachdem es glatt gerollt iſt, der Länge nach gelegt und ſo aufgewickelt, und nun noch einmal gerollt. Das Tiſchzeug wird eben ſo behandelt, wobei noch zu bemerken iſt, daß man nach dem Rollen oder Ausplatten die Servietten ſo zuſammenlegen muß, daß der Name auf die äußere Seite zu liegen kommt. Die Wäſche, welche nicht gerollt, ſondern nur geplattet wird, ſprengt man den Tag vorher mit reinem Waſſer ein, wickelt ſie feſt zuſammen und ſchlägt ſie in ein reines Tuch. Zum Platten der Kleider bedient man ſich mit Vortheil eines ſogenannten Plattbretes, welches an dem einen Ende ſpitz zuläuft und mit Multon (Multum) doppelt über einander beſchlagen iſt. Ueber dieſes Bret zieht man das Kleid und plattet daſſelbe darauf, nachdem es gut ausgezogen iſt. Dieſe Breter ſind darum ſehr bequem, weil dadurch nicht nur das Platten ſehr erleichtert wird, ſondern man auch damit viel geſchwinder zu Stande kommt.

Da Wäſche von Perſonen, die eine gefährliche oder anſteckende Krankheit gehabt und wohl gar daran geſtorben ſind, leicht denen, die ſich derſelben bedienen, ſchädlich werden kann, ſo reinigt man dieſelbe, ohne Nachtheil beſorgen zu dürfen, durch folgende

Verfahrungsart zum Gebrauch. Zuerſt wird dergleichen Wäſche, damit ſie denen, welche ſie reinigen ſollen, nicht nachtheilig werde, auf mehrere Tage auf einen luftigen Boden gehangen und dann auf gewöhnliche Art gewaſchen und getrocknet. Hierauf läßt man ſie ſo lange ungebraucht liegen, bis ein ſtarker Froſt eintritt, da ſie abermals gewaſchen und zum Ausfrieren in der Kälte aufgehangen wird. Je länger ſie gefroren bleibt, deſto beſſer iſt es, weil der Froſt am beſten die anſteckenden Unreinigkeiten auflöſt und herauszieht. Iſt ſie nun aufgethaut, ſo wird ſie nochmals in fließendem Waſſer rein ausgeſpült, getrocknet und zum Wiedergebrauch auf oben beſchriebene Art behandelt.

Hat man hartes Waſſer oder ſolches, das Eiſentheile enthält, welches letztere die Wäſche beim Waſchen und Bleichen gern gelb macht, ſo kann man es auf folgende Weiſe reinigen und zu gutem Waſſer machen: Man übergießt 20 Pfund Buchen-Aſche mit 10 Pfund Waſſer, filtrirt die entſtandene Lauge und giebt davon auf jeden Eimer Waſſer, d. i. 9—10 Berliner Quart, eine Obertaſſe voll. Das Waſſer wird ſich ſogleich trüben, nach und nach einen erdigen Satz fallen laſſen, welcher aus den daraus niedergeſchlagenen Erden beſteht, und klar werden.

206. Betten zu reinigen und als neu herzuſtellen.

Betten, auf welchen Kranke gelegen haben oder geſtorben ſind, kann man auf folgende Art reinigen: Man thut die Federn aus den Betten in leinene Säcke oder Beutel und zwar die aus dem Deckbette und den Kiſſen beſonders und die aus den Unterbetten und

Fuß-

Fußpfühlen auch beſonders, legt die ſo angefüllten Säcke in einen großen Waſchkeſſel mit kochender Seifenlake, läßt ſie ſo etwa eine Stunde kochen und wendet ſie während dieſer Zeit einige Mal um, damit ſie von allen Seiten kochen und auch nicht anhängen. Wenn nun auf dieſe Art ein Theil der Federn ausgekocht iſt, ſo nimmt man ſie aus dem Keſſel, bringt ſie in eine große Waſchwanne mit friſchem Waſſer, ringt ſie aus und giebt ihnen noch ein paar Mal friſches Waſſer. Mit den noch nicht gereinigten Federn verfährt man eben ſo, nur muß das Waſſer, in welchem die erſten Federn gekocht worden ſind, aus dem Keſſel rein ausgeſchöpft und wieder reines Waſſer und Seife hineingethan werden; eben ſo verhält es ſich auch mit dem Spülen derſelben. Sind nun auf dieſe Art alle Federn ausgekocht und geſpült, ſo bringt man ſie aus den Säcken auf die rein gefegten Dielen eines geräumigen Bodens, und zwar, ſo wie ſie in ein jedes Bett gehören, zuſammen. Wenn ſie anfangen zu trocknen, müſſen ſie täglich ein Mal vermittelſt einer Harke aufgelockert werden. Während deſſen werden auch die Inlede (Indelte, Inliede) mit Seife recht rein gewaſchen und, wo es möglich iſt, auch gebleicht. Sind nun die Federn trocken, ſo werden ſie recht aufgepflückt und in die wohlgerollten Inlede geſtopft. Damit ſie vollkommen trocken werden und gut auflaufen, legt man ſie noch einige Tage auf Tiſche in die Sonne und klopft ſie gut aus. Oder: die Federn werden aus den Inleden geſchüttet, in der Sonne oft ausgeklopft und dann in beſondere Säcke gebracht, in welchen ſie nicht zu dick, ſondern mehr dünn und flach liegen müſſen. Hierauf macht man, wenn man

gebacken hat und das Brot aus dem Backofen gezogen iſt, auf den Heerd deſſelben eine Unterlage von Holz, bringt die Säcke mit den Federn darauf und läßt ſie ſo lange in dem Ofen, bis derſelbe völlig kalt geworden iſt. Durch die Hitze werden die von Schweiß und Ausdünſtungen des Kranken in die Federn gekommenen Unreinigkeiten abgeſondert und vernichtet.

Auf beide Arten ſind nicht nur die Betten wie neu, ſondern können auch ohne Nachtheil der Geſundheit gebraucht werden.

Hat man Betten, welche durch den langen Gebrauch klümperig geworden ſind, ſo nimmt man die Federn aus den Inleden, thut ſie trocken in einen großen Waſchkeſſel, macht ein gelindes Kohlenfeuer darunter und rührt ſie mit einem Stocke ſo lange um, bis ſie recht heiß werden, worauf man ſie in einem dichten Siebe ſiebt, damit alle Unreinigkeit davon komme. Hierauf ſtopft man ſie wieder in das Inled, legt ſie an die Sonne und klopft ſie recht aus.

207. Stärke und Kraftmehl aus Weizen zu verfertigen.

So viel recht ſchöner Weizen, als man zu der Stärke beſtimmt hat, wird in ein reines Faß geſchüttet, und ſo viel Waſſer darauf gegoſſen, daß es zwei Hände hoch über den Weizen ſteht. Alsdann wird alle Tage das Waſſer ab- und anderes wieder darauf gegoſſen, bis man die Körner mit den Fingern entzwei drücken kann; während dieſer Zeit muß aber der Weizen an einem warmen Orte ſtehen. Nun gießt man das Waſſer rein davon ab und zerquetſcht den aufgequollenen Weizen mit einer Preſſe, Walze oder in deren Ermangelung mit einer Kohlſtampfe. Den

ſo zerquetſchten Weizen vermiſcht man mit Waſſer und drückt ihn ſodann mit den Händen aus, wodurch, vermöge der in dem Weizen enthaltenen Mehltheilchen, das Waſſer eine milchige Farbe annimmt. Hierauf wird die Flüſſigkeit, zur gänzlichen Abſonderung der Kleie, durch ein feines Sieb in ein beſonderes Gefäß geſeihet. Dieſes Zerquetſchen, Ausdrücken und Durchſeihen der breiigen Maſſe wiederholt man noch ein Mal, bis nur noch die Hülſen zurückbleiben, welche eine gute Mäſtung für das Rindvieh und die Schweine abgeben.

Wenn ſich nun die milchigen Theile in dem Gefäße zu Boden geſetzt haben, ſo gießt man das darüber ſtehende Waſſer behutſam ab und findet ſo die reine Stärke; doch pflegt oben auf eine dünne Lage von grauem Mehle zu ſeyn, welches man mit einem reinen Meſſer abſchabt und mit Waſſer vorſichtig abſchwemmt. Auch gießt man auf die Stärke ſelbſt noch einige Mal friſches Waſſer, rührt ſie um und läßt dieſelbe ſich wieder ſetzen, bis ſie von aller Säure und Unreinigkeit befreit iſt. Hierauf thut man ſie in einen leinenen Sack, bringt dieſen unter eine Preſſe, damit das Waſſer ausgedrückt werde, und läßt ſie ſo etwa einen Tag ſtehen. Den folgenden Tag öffnet man den Sack, ſticht von der feſtgepreßten Stärke Stückchen aus und trocknet dieſe auf Bretern oder weidenen Horden an der Luft, doch kann dieß auch im Backofen geſchehen. Im letztern Falle aber darf das Mehl zum Trocknen nicht, wie ſonſt zur Verhütung des Sauerwerdens geſchieht, dünn ausgebreitet werden; ſondern man muß daſſelbe ſo dick auf die Breter oder Horden auftragen, daß man große Stücken ſchneiden

und ſolche auf ihrem erſten Lager wenden und übertrocknen könne. Nachdem dieſelben ſo weit ausgetrocknet ſind, daß in ihrer Mitte nur noch etwa der dritte oder vierte Theil feucht iſt, ſtellt man ſie neben einander auf die hohe Kante und bringt ſie in den gehörig verſchlagenen Backofen, damit ſie ja nicht gelb werden. Auch wird die Stärke gelb, wenn man ſie im heißen Sonnenſchein trocknet.

Will man Stärke oder Kraftmehl in kleineren Quantitäten bereiten, ſo nimmt man eine Dresdner oder zwei Berliner Metzen des allerbeſten und ſchönſten Weizens, verlieſt ihn, daß nichts Unreines darin verbleibe, thut ihn hernach in einen großen Zober und gießt friſches Waſſer darüber. So läßt man ihn bis auf den Abend ſtehen, wo ſodann das Waſſer davon ab und wieder friſches darauf gegoſſen wird, nachdem der Weizen zuvor tüchtig unter einander gerührt worden iſt. Dieſe Operation ſetzt man 14 Tage lang nach einander fort, bis der Weizen genug geweicht hat und ſich wie eine dicke Milch ausdrücken läßt. Alsdann drückt man ihn durch ein ſauberes, leinenes Säckchen in ein anderes ſehr reines Geſchirr. Dasjenige, ſo am erſten durchgeht, thut man in ein beſonderes Gefäß, denn dieſes giebt die ſchönſte Stärke. Ferner drückt man die Maſſe noch einmal durch, und thut das Durchgegangene auch beſonders in ein anderes Geſchirr; daraus wird etwas ſchlechtere Stärke als die erſte. Zum dritten Male drückt man die Maſſe auf das ſtärkſte durch und bekommt davon die ſchlechteſte Stärke. Nunmehr läßt man alles Durchgedrückte einen Tag ſtehen und ſich gut ſetzen, gießt hernach das Waſſer davon ab und wieder friſches darauf, und

wiederholt dieſes den folgenden Tag noch einmal. Endlich ſpannt man ein reines Tuch in einen Rahmen, bringt mit einem Löffel die Stärke, jede beſonders, darauf und läßt ſie an der Luft trocknen. Von einer Dresdner Metze Weizen bekommt man ungefähr 6 bis 7 Pfund gute Stärke.

Wenn man die recht ausgetrocknete Stärke klein reibt und durch ein Haarſieb ſiebt, ſo bekommt ſie den Namen Kraftmehl und wird von Köchen und Zukkerbäckern zu dem feinſten Backwerke gebraucht.

208. Seife zu kochen.

Wenn man 30 Pfund Fett in Seife verwandeln will, ſo nimmt man 3 Scheffel Aſche von hartem Holze und 9 Metzen gebrannten, friſchen Kalk. Manche nehmen zu dieſem Verhältniß von letzterem etwas weniger, zuweilen nur 4 Metzen. Hat man nur ſchlechte Aſche von weichem Holze, ſo muß man entweder mehr davon nehmen oder die Lauge durch einen Zuſatz von Potaſche verbeſſern, bis ſie, wie weiterhin geſagt wird, die Probe hält. Die geſiebte Aſche wird auf einen Haufen geſchüttet, mit Waſſer angefeuchtet, oben in dem Haufen eine Vertiefung gemacht, der Kalk hineingeſchüttet, noch etwas Waſſer darauf gegoſſen, mit der Aſche zugeſchaufelt und ſo lange zugelaſſen, bis der Kalk ſich gelöſcht hat und ſo fein als Mehl iſt. Die Riſſe, welche der Kalk durch ſein Blähen verurſacht, müſſen wieder zugemacht werden. Hernach wird beides ungefähr eine halbe Stunde lang durch einander geſchaufelt und in das Faß gebracht, welches über dem unterſten Boden noch einen durchlöcherten Boden haben muß, der auf einem hölzernen Kreuze ruht. Zuvor aber belegt man den letzteren

am Rande mit einem Kranz von Stroh und breitet Stroh darüber, worauf man den Aeſcher nach und nach in das Faß bringt, indem zwiſchen jedem Schutte derſelbe mit einem Bläuholze feſt geklopft wird, damit das Waſſer, welches man zuletzt aufgießt, ſo lange, bis es nicht mehr einzieht, nicht zu ſchnell durchläuft, daß die Lauge die gehörige Stärke bekomme. Nach 24 Stunden zapft man ſie ab, und gießt wieder ſo viel Waſſer auf, bis es ſteht. Die ſtarke Lauge, welche nach dem erſten Aufguß auf den Aeſcher von demſelben abgezapft wird, muß ſo beſchaffen ſeyn, daß ſie ein Ei trägt, die Lauge vom zweiten Aufguſſe aber iſt die ſchwache.

Den dritten Tag wird das Fett in einen eingemauerten Keſſel gethan, 30 Quart ſtarke, wie auch eben ſo viel ſchwache Lauge darauf gegoſſen und Feuer unter demſelben gemacht. Er muß ſo groß ſeyn, daß er von dem Genannten nur zur Hälfte voll wird, weil noch nachgegoſſen werden muß und ein kleinerer Keſſel überlaufen würde.

Während des Kochens muß beſtändig, vermittelſt einer hölzernen Rührkelle, in dem Keſſel gerührt werden; auch iſt es nöthig, um das Ueberlaufen der Seife zu verhindern, nur ein gelindes Feuer zu unterhalten und einen Eimer mit ſtarker Lauge bei ſich ſtehen zu haben, um davon, mittelſt eines Topfes, beim Aufſteigen der Seife zugießen zu können.

Haben nun Fettigkeiten und Lauge $1\frac{1}{2}$ Stunden fortwährend gekocht, ſo gießt man 12 Quart ſtarke Lauge hinzu und läßt alles, unter fortgeſetztem Rühren und Schrecken mit ſchwacher Lauge, noch 4 Stunden kochen. Nach Verlauf dieſer Zeit verſucht man, ob

es Zeit ſey, die Seife zu ſalzen, welches auf folgende Arten geſchieht. Man thut eine kleine Quantität Seife in einen Taſſenkopf, rührt etwas Salz darunter und ſetzt die Taſſe, um das Erkalten zu befördern, in ein Gefäß mit kaltem Waſſer; wenn nun nach dem Erkalten die Seife eine feſte Maſſe bildet und die Lauge ſich gehörig abgeſondert hat, ſo kann die Seife geſalzen werden. Oder: man thut etwas Seife auf glühende Kohlen; flammt und raucht ſie nicht mehr, ſo iſt ſie gut. Auch kann man etwas von der Seife auf einen Teller bringen; greift man nach dem Erkalten mit dem Finger hinein, ſo muß nichts davon an demſelben hängen bleiben. Gute Seife muß endlich, wenn etwas davon in kaltes Waſſer geworfen wird, ſogleich zu Boden ſinken; breitet ſich hingegen die Fettigkeit auf der Oberfläche aus, ſo iſt die Seife noch nicht gar.

Hat man nun erſehen, daß die Seife geſalzen werden könne, wodurch die Scheidung der Lauge von der Seife bewirkt wird, ſo thut man zu derſelben 3 Metzen Salz und zwar, immer unter ſtetem Rühren, eine Hand voll nach der andern und läßt ſie damit noch eine Stunde, bei einem nur ſchwachen Feuer, kochen, damit das fernere Zugießen von Lauge nicht nöthig werde.

Alsdann füllt man die Seife ſammt der Lauge aus dem Keſſel in ein Faß und läßt ſie darin erkalten. Wenn dieß am folgenden Tage geſchehen iſt, ſo ſchneidet man ſie mittelſt eines langen, ſchmalen und ſcharfen Meſſers in Tafeln, legt dieſe auf Breter und bringt ſie in eine trockne Kammer, daß ſie übertrockne. Nach einigen Wochen ſchneidet man ſie in Stücke, wie ſie

zur Wäſche gebraucht werden, und von jedem Stücke die Ecken ab.

Man muß ſich hüten, die ausgeſchnittene Seife an einen zu warmen Ort zu bringen, wodurch ſie zu ſchnell trocknet, deswegen äußerlich zu hart und auch das Salz aus der Mitte auf die Oberfläche herausgetrieben wird, wo dann bei dem Gebrauch die Seifenſtücke überall erſt abgeſchält werden müßten. Eben ſo muß man auch vermeiden, ſie ſogleich der Luft auszuſetzen, weil ſie davon aufplatzt. Je langſamer die Seife trocknet, deſto glatter und gelinder wird die Außenſeite derſelben.

Ein Pfund guter Talg giebt 2 Pfund Seife, zuweilen auch etwas mehr. Iſt das Fett aber ſchlecht, ſo erhält man weniger.

Zur Seife nimmt man Talg von Rindern, Schafen und Ziegen; je reiner und ſchöner er iſt, deſto weißer wird die Seife. Man kann auch jeden Abſchaum von Fleiſch, alten Talg von Leuchtern, alle Fettigkeiten, welche aus Kochtöpfen, Schüſſeln und Tellern zuſammenkommen, desgleichen allen Talg, welcher von gepökeltem Rind- und Schöpſenfleiſch übrig bleibt, ferner alle Speck- und Schinkenſchwarten, Grieben, Abgänge von Butter und endlich alle Mark- und Fettknochen, welche möglichſt klein gehauen und in ſchwacher Lauge oder, in Ermangelung derſelben, in bloßem Waſſer, wie die übrigen Fettigkeiten, für ſich beſonders ausgekocht werden müſſen, dazu nehmen.

Die aus alten Fettigkeiten gekochte Seife fällt freilich nicht ſonderlich weiß aus, dieſes verringert jedoch den weſentlichen Werth derſelben keinesweges, wenn ſie ſonſt nur wohl gerathen iſt, indem ſie eben

Digitized by Google

ſo gut den Schmutz aus der Wäſche hinwegnimmt. Will man indeſſen dergleichen Seife weißer haben, ſo wird zuletzt, wenn ſie bald genug gekocht hat, etwas Alaun, (Bleiweiß, welches Andere hierzu anwenden, iſt aus mehr als einem Grunde nicht anzurathen), hinzugethan und mit untergerührt.

Wer beim Seifekochen nach obiger Vorſchrift genau verfährt, wird jedes Mal eine gute Waſchſeife erhalten und niemals nöthig haben, dieſelbe mit einem Aufwand von Holz und Zeit nochmals umzukochen.

Der Bodenſatz im Aeſcherfaſſe oder die ausgelaugte Miſchung von Aſche und Kalk iſt ein vortreffliches Düngungsmittel; ſie macht jeden andern Dünger in dazu geeignetem Boden auf mehrere Jahre überflüſſig. Unausgelaugte Aſche düngt nicht ſo gut.

Die Aſche vom Aeſcherfaſſe kann zum Zinnſcheuern gebraucht werden; man muß aber unter 1 Maß Lauge 4 Maß Waſſer gießen, ſonſt iſt ſie zu ſcharf.

209. Vom Lichtegießen.

Da man bei dem Gießen der Lichte nicht nur an jedem Pfunde etwas gewinnt, ſondern auch die, welche man ſelbſt verfertiget hat, weit länger, ſtiller und heller brennen; ſo iſt es wohl ſehr vortheilhaft, dieſe Mühe zu übernehmen, beſonders wenn man den Nachtheil berechnet, den die meiſten gekauften Lichte durch ihr immerwährendes Flackern den Augen bringen.

Zuerſt verfertigt man zu den gegoſſenen Lichten Dochte von gebleichtem, baumwollenen Garne, welches ohne Knoten und Unreinigkeiten iſt und man unter dem Namen: Dochtegarn kauft, wickelt daſſelbe in einige Knäule, ſchlägt die Fäden um einen krummen

Digitized by Google

Haken oder etwas dem Aehnlichen, ſchneidet ſie nach der Länge der Form, doch ein wenig länger, knüpft ein paar Faden an den Haken, aber nicht zu feſt, damit der Docht leicht davon abgehe, und dreht und ſtreicht die Dochte ſtark mit Wachs, wodurch ſie ſtiller brennen und das Fackeln verhindert wird. Da aber dadurch die Lichte auch dunkler brennen, weil die Dochte feſter werden, ſo muß man letztere, nachdem ſie geſtrichen ſind, wieder zurückdrehen, damit ſie loſe und nicht ſo feſt werden. Eben ſo kann man, anſtatt ſich des Wachſes zu bedienen, die Dochte in Weingeiſt, worin etwas Kampfer aufgelöſt iſt, eintauchen, dann ausdrücken und ſo in die Formen bringen. Wie viel Fäden man zu einem Dochte nehmen ſolle, läßt ſich nicht ſo genau beſtimmen, weil man ſich dabei ſowohl nach der Stärke des Garns, als auch nach der Stärke der Formen richten muß, doch könnte man ungefähr 10 Fäden feines Garn zu einem ſtarken und 8 Fäden zu einem dünnen Lichte nehmen. Durch den Docht ſteckt man an der Seite, wo er nicht durchgeſchnitten iſt, eine recht ſtarke bleierne Nadel, die etwa ein paar Zoll lang ſeyn muß, in deren Ermangelung aber einen hölzernen Speiler, hängt den Docht recht in die Mitte der Form, zieht das Ende unten durch und befeſtigt es mit Lehm oder weich gemachtem Baumwachs oder auch einem paſſenden hölzernen Stifte.

Die Formen hat man von Zinn, Kupfer, Blech und Glas, doch ſind die letztern allen andern vorzuziehen, weil ſie den Lichten einen beſonderen Glanz geben. Dieſe Formen hängt man oberhalb am dickeren Ende in einen Tiſch oder eine Bank, worin ſich

Löcher befinden, von der Größe, daß die Formen hinein paſſen.

Den Schöpstalg, wozu aber der, welcher um die Eingeweide ſitzt, nicht darf genommen werden, eben ſo wenig wie alt und ſtinkend gewordener, weil von beiden die Lichte ablaufen, ſchneidet man in kleine Würfel und kocht ihn in Waſſer mit etwas ungelöſchtem aber zerfallenem Kalk 1—2 Stunden. Nach dem Erkalten wird der Talg auf der Oberfläche, der Kalk aber auf dem Boden des Keſſels ſeyn, worauf der ſo gereinigte Talg abgenommen und zum Gebrauch aufgehoben wird.

Will man nun Lichte gießen, ſo thut man den geronnenen Talg in ein Gefäß, welches in heißem Waſſer ſteht, damit er zergehe und warm werde. Man gießt ihn hierauf durch einen Durchſchlag, in welchen man ein reines Tuch gelegt und daſſelbe mit einem Bande feſt angebunden hat, damit nichts von Griefen in die Lichte kommt, wodurch ſie laufen und ſprudeln würden. Zum Gießen ſelbſt bedient man ſich eines Töpfchens mit einer Schnauze, in welches man nur lauwarmen Talg bis zur Hälfte gießt, und damit die Formen füllt. Nimmt man denſelben zu heiß, ſo können gläſerne Formen leicht ſpringen, und auch andere laufen leicht aus, weil ſich durch die Hitze der Lehm oder das Baumwachs von den Formen abtrennt; nimmt man aber den Talg zu kalt, daß er ſchon zu gerinnen anfängt, ſo verbindet er ſich nicht genug mit dem Docht. Eben ſo wenig darf das Lichtegießen weder im heißen Sommer, noch in ſehr ſtrenger Kälte unternommen werden; im erſteren Falle werden ſie ſchmierig, im andern aber bekommen ſie leicht Riſſe.

Durch das Gerinnen der Lichte entſtehen in denſelben da, wo die Nadel durchgezogen iſt, Höhlungen, welche man noch vollfüllt.

Wenn die Lichte völlig erkaltet ſind, ſo nimmt man unten den Lehm, das Baumwachs oder die Stifte hinweg und zieht ſie aus den Formen. Sollte der Fall eintreten, daß ſie nicht herausgehen wollten, ſo darf man nur die Formen in ein Gefäß mit mäßig heißem Waſſer tauchen, wodurch ſie ſich leicht ablöſen. Man bindet nun zwei und zwei an einen Faden und hängt ſie über eine Leine, wodurch ſie ſehr weiß werden. Nach einigen Wochen legt man ſie in einen Kaſten; hat man mehrere Schichten, ſo bringt man zwiſchen eine jede derſelben reines Papier, damit ſie nicht auf einander liegen. Auf dieſe Art wird man harte, weiße, hell und ſparſam brennende Lichte bekommen, die im Zimmer nicht den mindeſten unangenehmen Geruch verbreiten.

Viele nehmen unter den Schöpstalg ein Dritt- oder Viertheil Rindstalg, weil der erſtere allein zu ſpröde ſey und die Lichte davon leicht Riſſe bekämen; allein ſie werden auch mit dieſem Zuſatze bei weitem nicht ſo weiß, laufen leicht und geben eine weniger helle Flamme.

210. Anweiſung zu Verfertigung von Sparlichten.

Sechzehn Pfund friſcher Schöpstalg wird in kleine Stücken, einer Haſelnuß groß, zerſchnitten und dann in reinem Flußwaſſer, in welchem auf jedes Pfund 1 Quart Potaſche aufgelöſt worden iſt, ſo lange durchknetet und gewaſchen, bis das Waſſer ganz hell davon abläuft. Nun wird der ſo ausgewaſchene Talg mit

4 Pfund reinem Flußwaſſer ſo lange gelinde ausgebraten, bis ein Tropfen deſſelben, der auf eine glühende Kohle gebracht wird, ſich ſogleich flammend entzündet, ohne zu ziſchen, worauf derſelbe, um die Grieben davon zu trennen, durch Leinwand gegoſſen wird. Dieſen ausgebratenen und durchgegoſſenen Talg bringt man nun mit 16 Pfund reinem Flußwaſſer, 2 Loth gereinigtem Salpeter, 2 Loth Salmiak und 8 Loth reinem Alaun nochmals auf das Feuer, und läßt ihm ſo lange kochen, bis alles Waſſer verdunſtet iſt, welches man nach der oben angegebenen Methode prüfet. Dieſer Talg wird nun noch einmal durch Leinwand gegoſſen, um den Bodenſatz und alle Unreinigkeit davon zu trennen. Die Dochte zu dieſen Lichten werden halb aus baumwollenem und halb aus leinenem Garne gefertigt und, nachdem ſie zugeſchnitten ſind, in eine zuſammengeſchmolzene Miſchung zu gleichen Theilen, aus weißem Wachs und Talg, ſo wie den achten Theil des Gemenges von Kampfer, eingetaucht, worauf die Lichte, nachdem man dem Talge noch auf jedes Pfund 4 Loth reines weißes Wachs zugeſetzt hat, auf die gewöhnliche Art gegoſſen werden. Die ſo gefertigten Lichte gewähren den Vortheil, daß ſie nicht laufen und, bei der Verbreitung eines ſehr hellen Lichtes, zwei Mal ſo lange brennen, als gewöhnliche Talglichte.

211. Schöne und lange brennende Lichte zu machen.

Auf 8 Pfund recht ſchönen, friſchen Schöpstalg nimmt man 1 Loth Salmiak, 1 Loth Salpeter, 1 Loth Cremor tartari und 2 Loth gebrannten Alaun. Die Dochte beſtreicht man entweder mit zerlaſſenem Talg, in welchen ein wenig Kampfer und Katharinenöl ge-

Digitized by Google

than worden iſt, oder man zieht ſie durch Wachs und verfährt übrigens bei dem Gießen auf die gewöhnliche Weiſe.

212. Daſſelbe auf eine andere Art.

Man läßt 12 Pfund Talg mit etwas weniger als 1 Maß Brunnenwaſſer in einem Keſſel zerſchmelzen und ſeihet dieß durch ein Tuch. Hierauf läßt man $1\frac{1}{2}$ Loth Alaun, 2 Loth Potaſche und 8 Loth Küchenſalz in $\frac{3}{4}$ Maß Brunnenwaſſer über dem Feuer zergehen, gießt dieſe Lauge in den durchgeſeiheten Talg und läßt es eine halbe Stunde damit kochen. Lichte hiervon gegoſſen, übertreffen noch die beſten Ruſſiſchen.

213. Vom Lichteziehen.

In vielen Häuſern iſt es gewöhnlich, in der Küche und beim Herumgehen im Hauſe, anſtatt einer Lampe oder eines Spanes, dünne, gezogene Lichte zu brennen, welche auf folgende Art verfertigt werden:

Man nimmt dünne Dochte, welche von weißem leinenen Garne zuſammengedreht und nur ein paar Mal mit Wachs geſtrichen worden ſind. Auch ſind beſonders dazu gefertigte Bretchen, ungefähr eine reichliche Spanne lang und eben ſo breit, erforderlich; an beiden Seiten dieſer Bretchen befinden ſich Handgriffe, auch ſind Löcher hineingebohrt, fünf in die Länge und ſechs in die Breite, alle in gerader Richtung. Durch dieſe Löcher zieht man die Dochte und bringt durch dieſelben der Länge nach hölzerne Speiler. Die Bretchen legt man auf zwei lange und ſo weit von einander entfernte Stangen, daß die Handgriffe derſelben darauf ruhen können, und ſo hoch, daß die Dochte unten frei hängen, ohne die Erde zu berühren.

Manche pflegen auch ohne weiteres die Dochte an Stäbe, ohne Bretchen, anzureihen und quer über Stangen oder eine Leiter zu hängen.

Den Talg, wodurch dieſe Dochte gezogen werden ſollen, nimmt man vom Rinde, ſchneidet ihn in kleine Würfel und läßt ihn ausbraten, während deſſen man ihn öfters umrührt, damit er nicht anhänge. Wenn der Talg anfängt hell oder klar zu kochen, ſo ſchöpft man ihn, um das Braunwerden zu verhüten, immer in ein reines Gefäß ab. Damit aber nichts von Grieben in die Lichte komme, wodurch ſie ſprudeln und laufen, legt man ein Tuch in einen Durchſchlag, bindet dieſes mit einem Bande oder Bindfaden um denſelben feſt an und filtrirt den ausgeſchmolzenen Talg durch denſelben. Wenn man nun auf dieſe Art vom Talge ungefähr drei Viertheile ausgebraten hat, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn etwas verkühlen, worauf man etwas Waſſer dazu gießt, damit derſelbe nicht braun werde, und ihn nun noch über dem Feuer vollends auskochen läßt und hernach filtrirt.

Nach den angegebenen Vorbereitungen gießt man in ein hohes, einer Tonne ähnliches, Faß etwa zwei Drittheile ſiedendes Waſſer, dann auf dieſes den zerlaſſenen heißen Talg, ſo daß das Faß bald voll iſt. Da hinein taucht man nun die Dochte vermittelſt des Bretchens oder der bloßen Stäbe recht gerade ein, läßt ſie rein abtröpfeln, macht mit einem Stäbchen die etwa zuſammenhängenden Dochte von einander und ganz gerade und hängt ſie wieder auf die Stangen oder Leiter. Hat man ſie nun alle auf dieſe Art von den erſten bis zu den letzten der Reihe nach eingetaucht, ſo fängt man bei den erſten wieder an und

fährt damit ſo lange fort, bis die Lichte die gewünſchte Stärke haben, während deſſen man, ſo oft es nöthig iſt, recht heißen Talg hinzu gießt. Haben nun die Lichte die verlangte Dicke, ſo ſchneidet man unten die ſich daran gebildeten Spitzen hinweg, zieht ſie noch ein paar Mal durch den Talg, läßt ſie ſo einen oder mehrere Tage hängen, damit ſie recht trocken werden, und legt ſie alsdann in Käſten.

Bei gehöriger Ordnung kann man recht gut in einem Tage 2 Steine Lichte ziehen.

Sollen dieſe Lichte von einer beſſern Art ſeyn, ſo nimmt man zu den Dochten, anſtatt des leinenen, baumwollenes Garn und ſetzt zu dem Rindstalge die Hälfte Schöpstalg; dennoch behalten die gegoſſenen Lichte einen ſehr großen Vorzug.

Vom Reinigen des Tafel- und Küchen-Geſchirrs.

214. Silberzeug zu putzen.

Das von aller Unreinigkeit und Fett gereinigte und ſorgfältig abgetrocknete Silberzeug putzt man auf folgende Art. Man ſchabt mit einem Meſſer gewöhnliche Kreide recht fein, ſiebt ſie hierauf durch ein ganz feines Sieb, welches nichts Hartes und Steiniges durchläßt, wodurch das Silberzeug Ritzen bekommen würde, drückt ein Stück feines und weiches Leder, welches von einem Damen-Handſchuh ſeyn kann, in die pulveriſirte Kreide, reibt das zu putzende Stück Silber ſtark und wiſcht es alsdann mit einem reinen leinenen Tuche gut ab.

Iſt das Silberzeug von getriebener Arbeit, ſo be-

dient man ſich dazu eines Silberbürſtchens, welches man unter dieſem Namen bei den Nadlern bekommt.

Will man dem Silberzeuge einen recht ſchönen Glanz geben, ſo bedient man ſich ſtatt der Kreide des gebrannten, pulveriſirten und geſiebten Hirſchhorns und verfährt übrigens damit ganz ſo, wie bei der Kreide iſt geſagt worden.

Wenn ſilberne Löffel durch die in Butter gebratenen Eier eine röthlichſchwarze Farbe angenommen haben, ſo reibt man dieſelben mit Ruß, wodurch dieſe Farbe augenblicklich verſchwindet.

Sollte ein Stück Silberzeug Stockflecke bekommen haben, ſo macht man dieſe mit reinem, friſchem Waſſer naß, ſtreut etwas reines, fein pulveriſirtes Kleeſalz darauf, läßt es ſo eine Viertelſtunde liegen und reibt es alsdann mit reinem Handſchuhleder ab.

Oder: Man wäſcht die Flecken mit warmen Eſſig, worauf das Silberzeug in Waſſer abgewaſchen und mit einem Tuche abgetrocknet wird.

215. Meſſer zu reinigen und zu putzen.

Dieſe werden zuerſt in ein Töpfchen mit heißem Waſſer geſteckt, jedoch ja nicht bis an die Griffe, wodurch ſolche, wenn man dieſes öfterer wiederholen wollte, bald abgehen würden, hernach mit einem Läppchen rein abgewaſchen und mit einem Küchenhandtuche abgetrocknet. Sodann werden ſie auf dem Meſſergeſtelle mit dem in demſelben befindlichen klar gepochten Hammerſchlag oder klaren Sande blank geputzt, dann auf dem oben darauf befeſtigten ledernen Riemen nachgeſtrichen und zuletzt mit einem Tuche abgewiſcht. Sind es Meſſer mit ſilbernen Griffen, ſo putzt man dieſe noch wie anderes Silber.

216. Von der Reinigung des Porzellans und Steinguts.

Das Porzellan zum Tafel-Gebrauch wird mit einem reinen leinenen Tuche in heißem Waſſer von allen Seiten mit Kleie rein abgewaſchen und alsdann in einem Faſſe mit kaltem Waſſer rein nachgeſpült. Iſt viel abzuwaſchen, wodurch das Waſſer ſehr fettig wird, ſo iſt es nöthig, das heiße Waſſer ſo wie auch das kalte ein oder mehrere Mal zu erneuern. Am beſten iſt es, wenn man zum Aufſtellen des gereinigten Porzellans ein dazu verfertigtes, aus Stäben beſtehendes Geſtelle hat, deſſen Stäbe zum Herausziehen ſind, damit in der untern Abtheilung für die Schüſſeln auch die tiefern Schüſſeln Raum bekommen, wenn dagegen in die beiden obern Abtheilungen die Teller geſtellt werden. Auf dieſe Art läuft das Porzellan ganz rein ab und man darf nur, wenn es trocken iſt, daſſelbe mit einem reinen Tuche zum Aufheben abreiben. Hat man kein Geſtelle, ſo deckt man ein reines Tuch auf einen Tiſch, und legt das abgewaſchene und abgeſpülte Porzellan umgekehrt darauf. Auf dieſe Art muß aber jedes Stück mit einem reinen Tuche recht ſorgfältig abgetrocknet werden, weil es außerdem Flecke bekommt.

Zur Reinigung der Kaffee- und Milchkannen bedient man ſich, wenn man nicht eine Bürſte, wie zur Reinigung der Flaſchen hat, eines Stäbchens, um welches man ein reinliches Stück alte Leinwand gebunden hat und damit die Kannen von allen Seiten mit warmen Waſſer ausreibt und dann nachſpült. Bei Milchkannen iſt es um ſo nöthiger, weil ſich das Fett auf dem Boden derſelben feſt anſetzt, welches

durch bloßes mehrmaliges Ausſpülen nicht herauszubringen iſt und in den Kannen einen ſehr unangenehmen Geruch zurück läßt.

Das Waſſer zum Abwaſchen des Porzellans darf nicht zu heiß genommen werden, weil es ſonſt ſpringt oder doch Riſſe bekommt. Man braucht daher auch beim Anrichten der Speiſen oder beim Füllen der Kaffee- und Milchkannen die Vorſicht, im Winter das Geſchirr einige Zeit vor dem Gebrauche in eine eingeheizte Stube zu ſetzen oder vorher mit lauwarmen Waſſer auszuſpülen, ehe man die heißen Speiſen und Getränke in die Terrinen, Schüſſeln oder Kannen bringt.

Steingut wird eben ſo wie Porzellan gereinigt. Iſt erſteres gelb geworden, ſo ſtellt man es dadurch wieder weiß her, daß man es in heiße Aſche legt.

217. Gläſernes Geſchirr zu reinigen.

Sind die Gläſer fettig, daß ſie nicht können in bloßem kalten Waſſer gereinigt werden, ſo wäſcht man ſie in Holzaſchenlauge und ſpült ſie in Waſſer ab. Auch kann man ſie mit Waſſer und Salz oder feiner Holzaſche abreiben und hernach in Waſſer rein abſpülen.

Anderes Geſchirr von Glas wird auf dieſelbe Art gereinigt.

218. Vom Putzen und Scheuern des Zinns und weißen Blechs.

Am ſchönſten und glänzendſten wird das Zinn, wenn man Zinnfeilſpäne von einem Zinngießer bekommen kann, dieſe auf Leder, mit Leimwaſſer beſtrichen, ſtreut, dann es trocken werden läßt und das Zinn damit reibt. Wenn man aber dergleichen Zinnfeilſpäne nicht haben kann, ſo kocht man Lauge von Aſche und

Waſſer, nimmt Scheuergras oder das grüne Gras, welches ſich im Getreide findet, brühet es mit ſiedendem Waſſer ab, ſcheuert das Zinn vermittelſt deſſelben oder eines wollenen Lappens mit reinem, recht feinem Sande und recht heißer Lauge und ſpült es alsdann mit reinem Waſſer ab. Kann man es im Sommer an die Sonne bringen, ſo wird es durch das geſchwinde Trocknen noch ſchöner. Soll es dem Silber ähnlich werden, ſo putzt man es, nachdem es vom Scheuern völlig abgetrocknet iſt, noch mit Kreide, auf die Art, wie es bei dem Putzen des Silbers angegeben iſt.

Stockflecke, die ſich durch das Scheuern nicht wegbringen laſſen, beſtreicht man mit Scheidewaſſer, welches ſie wegbeizt, und ſcheuert dann das Zinn wie anderes.

Hat man hölzerne Formen zum Scheuern der zinnernen Teller, ſo werden dieſe nicht ſo leicht krumm gebogen.

Geſchirr von weißem Bleche wird wie Zinn mit Lauge u. ſ. w. geſcheuert.

219. Vom Scheuern des Kupfers und Meſſings.

Den ſchönſten Glanz bekommt Kupfer und Meſſing, wenn man, eben ſo wie das Zinn mit Zinnfeilſpänen, das Kupfer mit Kupfer-, das Meſſing mit Meſſing-Feilſpänen putzt. In deren Ermangelung kann es mit weißem und feinem Sande, vermittelſt eines Strohwiſches, und heiß gemachtem Branntweinſpülig oder Molken geſcheuert, in Waſſer rein geſpült und in der Sonne getrocknet werden.

Das recht gute Abſpülen und Abtrocknen iſt bei dem Kupfer und Meſſing beſonders nothwendig, weil

Digitized by Google

ſich ſogleich wieder Grünſpan anſetzt, im Fall durch ſorgfältiges Abſpülen nicht alle Säure weggeſchafft wird, und die Gefäße leicht wieder anlaufen, wenn ſie nicht ganz gut abgetrocknet waren.

Meſſingene Schlöſſer können auf folgende Art ſehr ſchön geputzt werden: Man gießt auf fein geſchabten Tripel Baumöl oder Branntwein, bringt den daraus gebildeten Brei auf die Schlöſſer und reibt ſie mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Hierauf nimmt man einen andern trockenen Lappen, reibt damit und mit trocknem Tripel die Schlöſſer nochmals und wiſcht ſie mit einem reinen, leinenen Tuche wohl ab. Anſtatt des Tripels kann man auch geſiebte Aſche nehmen, und übrigens eben ſo verfahren.

Recht ſchön werden auch Schlöſſer, Leuchter und dergl. durch Mehl von Ziegel- oder Mauerſteinen, welche man auf einem alten Reibeiſen gerieben, das Mehl aber durchgeſiebt hat. Vermittelſt eines wollenen Lappens putzt man ſie damit trocken.

Meſſingene Leuchter reinigt man zuvor von allem Fette dadurch, daß man etwas Werg anzündet, und damit die Leuchter rein abreibt, bis nicht das Geringſte davon mehr daran iſt. Hierauf putzt man ſie mit Tripel oder Aſche, wie die Schlöſſer.

Kreide zum Putzen des Meſſings genommen, giebt demſelben ein mattes Anſehen; nimmt man aber noch Schwefel dazu und reibt beides mit Eſſig zu einem dicken Brei, ſo bekommt von deſſen Anwendung das Meſſing eine ſchöne, gelbe Farbe.

Um Stockflecke aus Kupfer oder Meſſing zu bringen, überſtreicht man dieſelben mit Salzſäure, die mit 2 Theilen Waſſer verdünnt iſt, läßt ſie 6 bis 10

Minuten ſtehen und ſcheuert ſie dann mit feinem Thon. Auch kann man die Salzſäure mit 15 bis 20 Theilen Waſſer verdünnen, die Gefäße eine Zeit lang hinein legen und dann ſcheuern. Sie erhalten dadurch eine ſchöne Politur.

Siebzehnter Abſchnitt.

Allerlei Haushaltungsvortheile und Mittel wider Ungeziefer im Hauſe wie in Gärten.

220. Kartoffelmehl zu machen.

Recht große Kartoffeln werden rein gewaſchen, geſchält und noch roh auf dem Reibeiſen gerieben, dann in ein Gefäß mit kaltem Waſſer geſchüttet und recht durchrührt. Nach einigen Stunden gießt man die Maſſe durch einen Durchſchlag, damit das Faſerige zurück bleibe, welches man noch einmal abwäſſert, wieder durchrührt und dann, wie zuvor, durch den Durchſchlag zu dem erſten Mehle durchgießt. Sobald ſich das Mehl auf dem Boden des Gefäßes geſetzt hat, welches ſehr bald geſchieht, gießt man das Waſſer davon ab, wieder friſches darauf, durchrührt es wieder, und wiederholt das Aufgießen des Waſſers ſo lange, bis daſſelbe ganz helle bleibt. Zuletzt filtrirt man das Mehl durch ein feines Haarſieb oder reines

Tuch, und nachdem ſich daſſelbe wiederum auf den Boden geſetzt hat, gießt man das Waſſer rein davon ab, thut das Mehl mit einem Löffel auf ein reines Tuch oder Papier und läßt es an der Luft oder bei mäßiger Ofenwärme trocknen. Wenn es noch etwas feucht iſt, wird es in ein Tuch geſchlagen und auf einer Rolle gerollt, worauf man es noch durch ein feines Haarſieb ſiebt. Auf dieſe Art erhält man das feinſte Kartoffelmehl, welches, wenn es recht trocken iſt, an einem nicht feuchten Orte in Steintöpfen oder Papierſäcken aufbewahrt wird, wo es ſich viele Jahre hält.

Will man auf dem Lande bei einer beträchtlichen Kartoffelernte eine bedeutende Menge Kartoffelmehl auf einmal bereiten, ſo wäſcht man mit einem ſtumpfen Beſen die Kartoffeln in Waſſer ein paar Mal ab, ſtampft ſie dann erſt mit Stampfeiſen klein, dann aber mittelſt hölzerner Stampfen, die platte Grundflächen haben, vollends zu Brei, welches, wenn man dieſe Arbeit im Großen betreibt, am beſten auf Stampfmühlen geſchieht. Dieſen Brei ſchüttet man in große Wannen etliche Zoll hoch, und gießt unter fleißigem Umrühren ſo viel reines Waſſer dazu, daß die Wannen davon faſt ganz voll werden. Das Waſſer nimmt nun den eiweißartigen Stoff oder ſogenannten Kleber nebſt allen Schrottheilchen auf, und läßt, während man die Wannen wohl bedeckt mehrere Stunden lang ruhig ſtehen läßt, gedachtes Mehl zu Boden fallen, wo es einen feſten Bodenſatz bildet. Hiernach ſchöpft man die darüber ſtehende Flüſſigkeit, um Rinder und Schweine damit zu tränken, von dem feſten Bodenſatz ab. Alsdann gießt man eben ſo viel friſches Waſſer

wie vorher darauf, und krückt oder rührt ihn dabei mit einer ſcharfen Krücke auf. Dieſes Erneuern des Waſſers und Aufrühren des Bodenſatzes muß ſo oft wiederholt werden, bis derſelbe die gewünſchte Reinheit erreicht hat. Dann wiſcht man ihn mit einem leinenen Tuche ab, nachdem zuvor das Waſſer davon abgeſchöpft worden iſt, zerſchneidet ihn in kleine Tafeln, trocknet ihn auf Horden und hernach im Backofen wie in Nro. 207. beſchrieben iſt, vollkommen aus und ſchlägt ihn hernach in Fäſſer ein, worin er bis zum Verbrauch aufbewahrt wird.

221. Sago aus Kartoffelmehl zu machen.

Die Bereitungsart deſſelben iſt ganz wie die des Kartoffelmehls. Iſt es hinlänglich abgewäſſert, ſo treibt man daſſelbe, wenn es noch ſo feucht iſt, daß es an einander klebt, durch einen weiten Durchſchlag und läßt die durchgedrückten Körner 4 — 6 Wochen nach und nach im Schatten trocknen. Dieſer Sago hat nicht nur den Vorzug, daß er ungleich wohlfeiler als der Indiſche iſt, ſondern auch nur eine halbe Stunde zu kochen braucht. Er wird gleich in die kochende Brühe geſchüttet.

222. Chokolate zu verfertigen.

Zuerſt werden die Cacaobohnen verleſen, dann in ein Sieb mit etwas weiten Löchern geſchüttet und hin und her bewegt, damit ſie von dem daran hängenden Staube, dem Sande und den Steintheilchen befreit werden. Man röſtet ſie hierauf in einer Kaffeetrommel bei recht egalem Feuer, bis ſie anfangen zu knacken und die Schalen loslaſſen. Alsdann löſet man dieſelben ab und ſtößt die Bohnen in einem großen, wo möglich eiſernen, Mörſer auf gelindem Kohlenfeuer ſo

lange, bis ein dicker zarter Brei daraus entſtanden iſt, der, wenn er zwiſchen den Fingern gerieben wird, nichts Körniges mehr wahrnehmen läßt. Hierbei darf aber die Erhitzung des Mörſerbodens nie zum Glühen kommen, ſondern nur ſo weit getrieben werden, daß die Maſſe zum Schmelzen kommt. In dieſen Brei thut man nun nach und nach, auf 1 Pfund Cacaobohnen ¾ bis 1 Pfund fein geſtoßenen und geſiebten Zucker, und ſetzt das Stoßen und Reiben ſo lange fort, bis derſelbe, ſo viel es nur möglich iſt, ſich mit dem Cacaoteige verbunden hat. Alsdann kann man noch zu der hier angenommenen Maſſe ½ Loth Zimmet und 1 Quent. Cardamomen oder Nelken recht fein geſtoßen und geſiebt, wie auch ½ Quent. Vanille, welche letztere man in einem ſteinernen Mörſer mit Zuſatz von etwas Zucker zu einem ganz feinen Pulver zerrieben hat, ſchütten. Zuletzt, wenn alles recht durcharbeitet iſt, füllt man die Maſſe in blecherne Formen, die mit Mandelöl ausgeſtrichen ſind, oder, in deren Ermangelung, auf zinnerne Teller und klopft ſie unten mit der Hand, daß die Tafeln recht gleich werden. Iſt die Chokolate erkaltet, ſo wird ſie aus den Formen genommen und in Papier gewickelt.

Man kann dieſer Quantität auch noch 4—5 Gran graue Ambra beiſetzen, mit welcher man ganz ſo wie mit der Vanille verfährt.

Geſundheits-Chokolate wird eben ſo verfertigt, nur werden alle Gewürze daraus hinweggelaſſen.

Noch iſt zu bemerken, daß alle Chokolate ein ſehr viel angenehmeres Getränk giebt, wenn ſie nach der Zubereitung 6—8 Monate gelegen hat, als wenn man ſie gleich friſch gebraucht.

223. Limonadenpulver.

Ein wirkliches Limonadenpulver, welches völlig den Geſchmack der Limonade hat, beſtehet aus 2 Unzen Zitronenſaft, 6 Unzen Zucker und 8 Unzen Wein. Man vermiſcht dieſes zuſammen und läßt es über dem Feuer bis zum Trocknen ſehr gelinde abdampfen. Alsdann pulveriſirt man es und vermiſcht es noch mit 2 Unzen Zucker, ſo vorher über einigen friſchen Zitronen abgerieben worden. Hierauf thut man das Pulver in ein Arzneiglas und bewahrt es vor dem Zutritt der Luft, von der es ſonſt in ſehr kurzer Zeit feucht wird.

Oder: Man reibt das Gelbe einer Zitrone mit 12 Loth Zucker ab, reibt dieſen dann mit 1 Loth kriſtalliſirter Weinſteinſäure in einem ſteinernen Mörſer zum feinſten Pulver, und verwahrt ſolches in einem gut verſtopften Glaſe.

Von dieſen Pulvern kann man ſich in der Geſchwindigkeit und auf Reiſen eine ſehr angenehme Limonade verſchaffen. Man thut nämlich etwas davon in ein Glas mit friſchem Waſſer und rührt es, bis es aufgelöſt iſt, mit einem Löffel um.

224. Mandelate, welche man in Rollen aufbewahren kann.

Man ſchüttet Mandeln, die Hälfte ſüße und die Hälfte bittere, in ſiedendes Waſſer, nimmt daſſelbe ſogleich vom Feuer und läßt die Mandeln ſo lange darin ſtehen, bis man ſie abſchälen kann. Man thut ſie alsdann in kaltes Waſſer und läßt ſie, nachdem ſie abgeſchält ſind, in der Sonne oder an einem warmen Orte trocknen, bis ſie ſich brechen laſſen. Dieſe Vorarbeit iſt deſto nöthiger, indem ſie den Mandeln

Digitized by Google

nicht nur einen angenehmen Geſchmack mittheilt, ſondern auch ihren öligen Beſtandtheil dergeſtalt verfeinert, daß er im Waſſer unauflöslicher gemacht wird.

Von dieſen geſchälten und getrockneten Mandeln nimmt man ½ Pfund und eben ſo viel getrocknete Melonenkerne, ſchüttet beides in 2 Pfund kaltes Waſſer, läßt 5—6 Stunden hernach die Flüſſigkeit durch ein Sieb ablaufen, ſchüttet die Mandeln und Kerne in einen ſteinernen Mörſer, befeuchtet ſie mit ungefähr ⅛ Quart Waſſer, ſtößt ſie klein, und wenn ſie zu einem Teige geworden ſind, reibt man denſelben auf einem Steine, vermittelſt einer ſtählernen oder buchsbaumnen Walze, auf das feinſte. Dieſen Teig vermiſcht man nun mit 1½ Pfund geſiebten Zucker und hebt ihn zu folgendem Gebrauch auf.

Will man dieſen Teig lange erhalten, und ihn in den Stand ſetzen, daß er auf weiten Reiſen kann gebraucht werden, ſo behält man 3—4 Unzen von der angegebenen Quantität geſiebten Zuckers zurück, theilet den Teig in Stückchen von 8 Unzen ab, macht aus jedem Stücke ein Röllchen, bedeckt dieſelben mit dem zurückbehaltenen Zucker und bringt ſie an die freie Luft, bis die in ihnen enthaltene Feuchtigkeit verflogen iſt.

Wenn man dieſen Mandelteig zum Getränke machen will, ſo thut man 6 Unzen davon in einen Mörſer, ſtampft ihn, gießt nach und nach 2 Pfund Waſſer dazu, filtrirt alsdann die Flüſſigkeit und miſcht einige Tropfen gutes Pomeranzenblüthwaſſer darunter.

225. Orgeateſyrup.

Man ſtößt 1½ Pfund ſüße und ½ Pfund gute bittere Mandeln mit ½ Pfund reinem Waſſer in einem

Mörſer zu einem zarten Brei. Nun gießt man nach und nach 3 Pfund reines Brunnenwaſſer hinzu und rührt es wohl durch einander, bis eine milchartige Flüſſigkeit daraus gebildet iſt, welche man durch Leinwand ſeihet, und drückt zuletzt die Maſſe ſtark aus. In dieſer Milch, die etwa 2 Pfund betragen wird, löſt man in einer Pfanne 4 Pfund weißen Zucker auf, läßt die Miſchung einmal aufkochen und gießt ſie alsdann durch Flanell. Mit dieſem Syrup vermiſcht man noch, wenn er erkaltet iſt, 6 Loth Orangenblüthwaſſer und verwahrt ihn zum Gebrauch. Wenn man etwas davon in ein Glas mit friſchem Waſſer rührt, ſo hat man ſogleich eine köſtliche Orgeate.

226. Punſcheſſenz.

Man preßt den Saft von 25 Stück friſchen, recht reifen Zitronen aus, nachdem man von 12 Stück derſelben die gelbe Schale mit einem Stück Zucker abgerieben hat. Dieſen Saft gießt man durch Leinwand auf 4 Pfund ganz fein geſtoßenen Zucker, wozu der auf den Zitronen abgeriebene auch genommen wird, und rührt ihn ſo lange um, bis der Zucker geſchmolzen iſt. Nun giebt man noch 2 Quart guten ſtarken Rum dazu, gießt alles durch Leinwand und bewahrt es auf. Will man davon Gebrauch machen, ſo vermiſcht man $\frac{1}{4}$ Quart dieſer Punſcheſſenz mit 1 Quart ſiedendem Waſſer, wovon man auf der Stelle einen ſehr guten Punſch hat. Da dieſe Eſſenz ſich ſehr lange hält, ſo kann man ſie auch auf Reiſen mit ſich führen.

Will man die Zitronen erſparen, ſo kann man, anſtatt 25 Stück derſelben, $1\frac{1}{2}$ Loth kriſtalliſirte Wein=

Digitized by Google

ſteinſäure, (welche in den Apotheken zu bekommen iſt), in ½ Pfund Waſſer gelöſt anwenden.

227. Kirſchwaſſer für Kranke.

Auf ½ Pfund gebackene, nebſt den Kernen geſtoßene Kirſchen gießt man ein knappes Quart Waſſer, thut die Schale von einer Zitrone, ſo wie auch ein Stück ganzen Zimmet dazu, läßt alles eine Stunde kochen und gießt es hernach durch ein Haarſieb.

228. Waſſer von Johannisbeeren und dergl.

Man zerquetſcht 1 Pfund friſche, reife Johannisbeeren, thut 1 Quart Waſſer und ¼ Pfund geſtoßenen Zucker dazu und rührt alles wohl um. Wenn der Zucker ſich ganz aufgelöſt hat, filtrirt man das Waſſer durch einen Beutel und bewahrt es an einem kühlen Orte auf.

Waſſer von Erdbeeren, Himbeeren und Berberisbeeren wird eben ſo bereitet, nur muß man ſich bei letzteren hüten, die Kerne mit zu zerdrücken, weil ſolche einen bittern Geſchmack geben würden; auch erfordern ſie einen ſtärkern Zuſatz von Zucker, Kirſchen hingegen werden mit den Kernen geſtoßen.

229. Waſſer von Ananas, Aepfeln, Birnen und dergl.

Ananas, Aepfel, Birnen, Aprikoſen und Pfirſichen werden geſchält und fein gerieben, mit friſchem Waſſer durchgerührt, durch ein Sieb gegoſſen und mit dem erforderlichen Zucker vermiſcht. Dann filtrirt man das Waſſer durch einen Beutel oder ein leinenes Tuch und füllt es in Bouteillen. Vermiſcht man daſſelbe noch zur Hälfte mit weißem Wein, ſo wird es noch wohlſchmeckender.

Alle Fruchtwaſſer ſind in heißen Sommertagen

Digitized by Google

ſehr erquickend, nur darf man keinen zu großen Vorrath davon bereiten, weil ſie ſich nicht über 24 Stunden halten. In Ermangelung friſcher Früchte können dazu eingemachte Säfte oder Marmeladen genommen werden.

230. Pomeranzenblüthwaſſer.

Auf 4 Loth Pomeranzenblüthen und 10 Loth geſtoßenen Zucker gießt man 1 Quart Waſſer und läßt es 4 — 5 Stunden zugedeckt ſtehen. Thut man alsdann davon 2 oder 3 Löffel voll in 1 Quart Waſſer, ſo iſt es ein angenehmes Getränk für Kranke.

231. Gerſtenwaſſer.

Eine Hand voll Gerſtenmalz oder verleſene, gewaſchene und wieder getrocknete Gerſte, welche man in einem Tiegel oder Pfanne ſo lange geröſtet hat, bis ſie aufgeſprungen iſt, kocht man mit einer geröſteten Brotrinde, ein paar Pomeranzenſchalen, einem Stück Zimmet und Zucker in 1 Quart Waſſer eine Stunde lang und ſeihet es alsdann durch ein Haarſieb. Dieſer Trank, welcher kühl getrunken und oft Kranken gereicht wird, iſt nährend und durſtſtillend, und gießt man noch etwas Wein hinzu, ſo wird er noch wohlſchmeckender.

232. Roſenwaſſer zu fertigen.

Man nimmt eine irdene Schüſſel, breitet ein Tuch darüber und legt auf daſſelbe einen guten Theil verleſener, ſchöner Roſenblätter. Sodann bedeckt man ſie mit einem gut paſſenden Tortenpfannendeckel, der am Rande mit einer Wand verſehen iſt und feſt einſchließt. Nun überlegt man den Deckel mit glühenden Kohlen und unterhält die Hitze, bis die Blätter trocken ſind. Auf dieſe Art brennt ſich der ächte Saft

aus den Blättern heraus und tröpfelt durch das Tuch in die Schüſſel. Sind die Blätter trocken, ſo nimmt man das Tuch ab, reinigt es von den getrockneten Blättern, bringt das Waſſer in ein Gefäß, welches man feſt verſtopft, und fährt ſo mit friſchen Blättern fort.

Oder: Man nimmt eine Schüſſel mit Waſſer, wirft eine beliebige Menge Roſenblätter hinein, und gießt nachher 2 — 3 Tropfen Vitriolgeiſt dazu; dieſe ſind hinreichend, um dem Waſſer nicht nur die Farbe, ſondern auch den Geruch der Roſen mitzutheilen.

233. Molken zu bereiten.

Man empfiehlt ſie als ein leicht abführendes, blutreinigendes Mittel im Frühjahre, unter dem Namen Molkenkur. Zu dieſem Gebrauche ſiedet man die Milch von Kühen, die grüne Weide haben, ſchüttet, wenn ſie im vollen Sieden iſt, auf ½ Quart einen Theelöffel voll Cremortartari oder tröpfelt etwas Zitronenſaft hinein, während man ſie ſtark umrührt und ſeihet ſie alsdann durch ein Haarſieb. Will man die Molken recht klar haben, ſo quirlt man von 2 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt ſolchen dazu, läßt ihn damit noch einmal aufkochen und ſeihet ſie alsdann durch das Haarſieb.

234. Hartes Waſſer weich und weiches hart zu machen.

Hartes Waſſer nennt man das, welches eine mit Kalkerde aufgelöſte, mineraliſche Säure — z. B. Vitriol=, Salpeter=, Küchenſalzſäure — bei ſich führt; **weiches** Waſſer hingegen, das hiervon frei iſt.

Um hartes Waſſer zu reinigen, verfährt man auf folgende Art. Man übergießt 1 Pfund gute, reine

Potaſche in einem gläſernen Gefäße, (z. B. in einem großen Bierglaſe), mit 1½ Pfund Regenwaſſer. Dieſes Gemenge läßt man 10 Stunden hindurch ſtehen, und rührt ſolches in jeder Stunde wenigſtens einmal um. Die Potaſche wird ſich, bis auf die Unreinigkeiten, im Waſſer auflöſen, und wenn dieſes geſchehen iſt, filtrirt man die Flüſſigkeit durch Löſchpapier, eben ſo wie Kaffee filtrirt wird. Jene klare Flüſſigkeit iſt nun ein Reinigungsmittel für das harte Waſſer, und werden davon auf 9 - - 10 Berliner Quart 2 Eßlöffel voll gegoſſen. Das Waſſer trübt ſich ſogleich und läßt nach und nach einen erdigen Satz fallen, welcher aus den daraus niedergeſchlagenen Erden beſteht. Endlich klärt es ſich rein ab, oder man kann daſſelbe, um das Abklären zu befördern, durch Druckpapier, das auf Leinwand gelegt iſt, filtriren. Ein ſo gereinigtes Waſſer iſt nun weich und zum Kochen der Hülſenfrüchte vorzüglich geſchickt.

Man darf ja nicht glauben, daß ein ſolches Waſſer mit Potaſche vermiſcht bleibt; dieß iſt keinesweges der Fall. Die Potaſche, oder vielmehr das daraus durch's Waſſer aufgelöſte alkaliſche Salz geht nämlich mit den ſauern Subſtanzen in Verbindung, welche die erdigen Mittelſalze gebildet hatten; dieſe werden dadurch zerlegt und die Erden abgeſchieden. Das reine Salz aber, welches dadurch erzeugt wird, iſt, wenn ein ſolches Waſſer zum Kochen der Hülſenfrüchte angewendet wird, der Geſundheit mehr heilſam als nachtheilig.

Wie Waſſer auf eine noch wohlfeilere Art zum Waſchen der Wäſche zu reinigen ſey, iſt in Nro. 205. geſagt.

Wei-

Weiches Waſſer wird härter, wenn man etwas Küchenſalz hineinwirft.

235. Fauliges Waſſer zu reinigen.

Ein etwas hohes Faß, welches am Boden mit einem Loche und Zapfen verſehen iſt, füllt man, ungefähr einen halben Fuß hoch, mit rein gewaſchenem groben Kieſe, und über dieſem, eben ſo hoch, mit feinem Waſſerſand an. Auf den Sand breitet man eine 4 Zoll hohe Schicht gepülverter, friſch durchglüheter Kohlen aus und bedeckt ſie wieder mit einer Schicht Sand. So fährt man fort, Kohlen- und Sandſchichten abwechſelnd einzutragen, bis das Faß auf zwei Drittheile ſeiner Höhe damit angefüllt iſt. Die letzte Schicht aber muß Sand ſeyn. Dann füllt man das Faß mit dem fauligen Waſſer an, läßt es einige Zeit darauf ſtehen, und öffnet nachher das Zapfenloch, durch welches daſſelbe ganz hell und rein abfließt. Iſt die Kohle mit fauligem Schleime angefüllt, daß ſie keinen mehr aufnehmen kann, ſo nimmt man ſie heraus und erſetzt ſie durch friſch gebrannte.

Ein kürzeres Mittel iſt folgendes: Ganz reines kupferfreies, ſchwefelſaures Eiſen (Eiſenvitriol) glühet man roth, wodurch ſich daſſelbe in oxydirtes, ſchwefelſaures Eiſen verwandelt. Dieſes löſt man in Waſſer, läßt die Auflöſung ſich abklären, und miſcht ſie in gewiſſen Zwiſchenräumen tropfenweiſe unter das faulige Waſſer, bis es ſeinen fauligen Geruch verloren hat.

236. Bouillon in Tafeln, auf Reiſen zu gebrauchen.

Zwölf Pfund friſches, ſaftiges Rindfleiſch aus der Keule und einige klein gehauene Markknochen ſetzt

man mit 12 Pfund klein gehauenem Kalbfleiſch, 4 ebenfalls klein gehauenen Kalbsfüßen und 2 alten Hühnern mit ſo viel kaltem Waſſer auf das Feuer, daß es überſteht. Nachdem es wohl abgeſchäumt iſt, thut man noch Mohrrüben, Peterſilienwurzeln, etwas Sellerie und Zwiebeln, wie auch 2 Lorbeerblätter, etwas ganzen Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen und ein wenig Ingwer dazu und läßt es von einer Seite langſam kochen. Sobald eine Art Fleiſch gar iſt, nimmt man es heraus und ſchöpft auch, während des Kochens, das Fett rein ab. Wenn nun das ganze Fleiſch gar und herausgenommen iſt, ſeihet man die Bouillon recht klar durch eine Serviette in einen kleinen, gut verzinnten Keſſel und läßt ſie auf ſtarkem Feuer von einer Seite recht kurz einkochen. Alsdann wird ſie in einen noch kleineren Keſſel gethan und auf gelinderem Feuer, unter beſtändigem Umrühren mit einem hölzernen Löffel, zur Dicke eines ſtarken Syrups eingekocht. Dabei hat man ſich aber ſehr vor dem Anbrennen in Acht zu nehmen, und im Fall es ja geſchehen, ſo müßte die Bouillon ſogleich in ein anderes Geſchirr gebracht werden. Hat ſie endlich die erforderliche Dicke erlangt, ſo wird ſie in kleine Formen gefüllt oder auf eine Schüſſel geſchüttet. Wenn ſie erkaltet iſt, nimmt man ſie heraus, legt die kleinen Tafeln in eine irdene Schüſſel und läßt ſie in einem Backofen, nachdem das Brot herausgenommen und derſelbe nicht mehr zu heiß iſt, trocknen, aber ja nicht verbrennen. Hat man die Bouillon auf einer Schüſſel erkalten laſſen, ſo muß dieſelbe, ehe ſie in den Ofen kommt, in Stücke geſchnitten werden. Die getrocknete Bouillon, welche ungefähr 1 Pfund am Gewicht betragen kann, wird

Digitized by Google

wie die Chokolate in reines Papier gewickelt und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Man kann ſie 2 Jahre lang erhalten. Will man ſich deren bedienen, ſo thut man 1 Loth davon in ½ Quart ſiedendes Waſſer, rührt daſſelbe ſo lange am Feuer um, bis das Stückchen Bouillon aufgelöſt iſt, thut Salz dazu, welches der Tafelbouillon nicht beigeſetzt werden darf, indem es dieſelbe leicht ſchmierig macht, und, wenn man will, auch Eier und Semmel. Auf dieſe Art gewinnt man in kurzer Zeit eine ſehr kräftige und wohlſchmekkende Suppe.

237. Eſſenz von Champignons.

Dieſe Eſſenz, womit man durch einen Theelöffel voll davon Ragouts und Saucen einen vortrefflichen Geſchmack geben kann, iſt am beſten, im Monat Auguſt, wenn es viel regnet, zu bereiten, weil da die Champignons häufig wachſen. Die Bereitung geſchieht auf folgende Art: man putzt von einer ſtarken Quantität Champignons die Stiele mit einem Tuche trocken ab, ſchüttet ſie mit etwas Salz in einen Steintopf, zerſtößt ſie in demſelben mit einem hölzernen Löffel und thut noch ganzen weißen Pfeffer, Muskatenblumen, Nelken, Chalotten, Knoblauch und ein paar Lorbeerblätter dazu. Hernach ſetzt man ſie zugedeckt an einen kühlen Ort und läßt ſie daſelbſt 6—8 Tage ſtehen. Nach dieſer Zeit bringt man ſie auf ein ganz gelindes Feuer, damit ſich der Saft rein ausziehe, preßt ſelbige aber, ſo wie ſie anfangen zu kochen, in einem Durchſchlage rein aus und läßt den Saft dann noch durch eine Serviette laufen. Ungefähr 12 Stunden nachher, wenn ſich der Saft geſetzt hat, läßt man ihn nochmals recht klar durch eine Serviette laufen

Digitized by Google

und dann zur Syrupsdicke, unter fleißigem Umrühren, einkochen. Iſt er erkaltet, ſo füllt man ihn in kleine Bouteillen, welche man, feſt verpfropft und verpicht, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

238. Eſſenz von Knoblauch.

Man nimmt 12 — 16 große Zehen Knoblauch, ſteckt in eine jede derſelben eine Nelke und läßt ſie mit einer Bouteille guten weißen Wein nebſt einigen Lorbeerblättern und einer Nuß groß Zucker bis auf die Hälfte einkochen, während man ſie rein abſchäumt. Abgekühlt wird die Eſſenz in eine Bouteille gefüllt, welche man, nach dem völligen Erkalten, feſt zupfropft. Von derſelben dürfen zu Ragouts, Saucen u. dergl. nur einige Tropfen genommen werden.

239. Spargelkuchen, um Bouillons und Speiſen einen Spargelgeſchmack zu geben.

Man läßt den Spargel einmal ganz gelinde aufkochen und hernach rein ablaufen. Dann hackt man ihn, ſo weit er mürbe iſt, klein, vermiſcht damit fein geſtoßenen Zwieback, der aber keinen Anies in ſich haben darf, Muskatenblumen und fein gewiegte Zitronenſchale, macht aus dieſem Teige kleine dünne Kuchen und läßt ſie in einem verſchlagenen Backofen oder in einer Ofenröhre trocknen, bis ſie hart ſind. Beim Gebrauch werden ſie in einem Mörſer zerſtoßen.

240. Pulver an Paſteten, Ragouts, braune Gerichte und Saucen.

Hierzu nimmt man erſtlich 8 Loth Trüffeln, 4 Loth gereinigte Champignons, 4 Loth Rocambolen, 3 Loth rein gewaſchene Morcheln und die gelbe Schale von 2 Pomeranzen. Dieſes alles wird auf Papier gelegt und in einer offenen Röhre oder einem nicht

mehr ſehr heißen Backofen getrocknet. Hierauf ſtößt man von den genannten Ingredienzien jede Art beſonders in einem Mörſer; ſollten ſie nicht ſo klar wie Pulver werden, ſo muß man ſie noch beſſer trocknen laſſen. Alsdann miſcht man das ganze Pulver gut unter einander, fügt noch ½ Loth geſtoßene Nelken und ½ Loth weißen Pfeffer hinzu, ſchüttet es in eine reine trockene Flaſche, deren Oeffnung man recht gut verwahrt, und hebt es an einem trockenen Orte auf.

241. Pulver zu Frikaſſee's.

Man nimmt 3 Löffel voll gewaſchene Spitzmorcheln, eben ſo viel abgeputzte und gewaſchene Champignons, 2 Löffel voll Chalotten, 1 Löffel voll Thymian, 1 Löffel voll Pomeranzenſchale, 1 Löffel voll weißen Pfeffer und ½ Löffel voll Nelken. Nachdem die 5 erſtgenannten Ingredienzien wohl getrocknet ſind, wird alles gut pulveriſirt, dann unter einander gemiſcht und hernach das Pulver in einem Glaſe aufbewahrt. Will man ſich deſſen bedienen, ſo nimmt man zu 3 Pfund Kalbfleiſch (oder Hühner-, Tauben- oder Entenfleiſch) 1 Löffel voll von dieſem Pulver und thut es mit dem Fleiſche in die Butter.

242. Engliſchen Senf zu bereiten.

Einige Pfund gelber Senf werden in einer Senfmühle gemahlen, oder, in deren Ermangelung, im Mörſer ganz fein geſtoßen. Hierauf werden einige Quart guter Biereſſig geſotten und nachdem er wieder erkaltet iſt, auf den Senf gegoſſen, worin er 24 Stunden zum Ausquellen ſtehen muß. Nach dieſer Zeit läßt man einen Plattſtahl oder ein anderes Stück Eiſen glühend werden, thut es in den Senf und läßt es darin löſchen. Da ſogleich ein ſehr übel riechender

Dampf aus dem Gefäße herausſteigt, ſo iſt es nöthig, dieſes Geſchäft im Freien zu verrichten. Auch muß, wenn die Portion Senf ſtark iſt, ein glühendes Eiſen mehrere Mal darin gelöſcht werden. Zu dieſem nun geläuterten Senf gießt man ſo viel Weineſſig, als nöthig iſt, um ihm die gehörige Dicke zu geben, und wenn man ihn gewürzt wünſcht, ſo vermiſcht man mit der genannten Quantität Senf folgendes Gewürz: ½ Loth Ingwer, 1 Quent. Pimento, 1 Quent. Fenchel, ½ Quent. Zimmet und 1 Pfund ſchlechten Zucker. Da indeſſen der Zucker, beſonders im Sommer, leicht eine Gährung erzeugen könnte, ſo iſt es beſſer, denſelben erſt vor dem Gebrauche beizumiſchen.

Man kann auch ½ Loth Dragun, 1 Loth Majoran, 1 Loth Thymian und 1 Loth Salbei, alles im getrockneten Zuſtande, mit 2 Loth Rocambolen klein hacken, in einer Flaſche mit 1 Quart verſtärkten Weineſſig, wie in den Vorerinnerungen vor den Eſſigen zu finden iſt, übergießen, ſolchen 3 — 4 Tage in die Sonne oder auf einen mäßig warmen Ofen ſtellen, dann durch Leinwand ſeihen und damit, anſtatt des gewöhnlichen Weineſſigs, den geläuterten Senf verdünnen. Die angegebenen Gewürze können demungeachtet dazu genommen werden.

243. Verfertigung eines guten und dauerhaften Moſtrichs.

Die Senfkörner werden geſtoßen und geſiebt. Dann ſetzt man in einem irdenen Topfe Moſt, am beſten Vorlauf, an das Feuer, läßt ihn ungefähr bis auf die Hälfte einkochen, ſchäumt ihn mit einem ſilbernen oder hölzernen Löffel rein ab, thut dann etwas weißen Zucker, etwas ganzen Zimmet und Nelken hin-

Digitized by Google

zu und läßt ihn damit noch etwas kochen. Alsdann ſchüttet man den Senf in einen Aſch, gießt den Moſt kochend darüber und rührt ihn mit einer Reibekeule oder einem hölzernen Löffel ſo lange um, bis er faſt kalt iſt. Man muß immer Moſt zugießen, bis der Moſtrich dünn genug iſt, und darf denſelben nicht eher zudecken, bis er völlig erkaltet iſt, wo er in ſteinernen Töpfen, mit Papier feſt verbunden, aufbewahrt werden kann.

Am beſten wird der Moſtrich, wenn man blos weißes Senfmehl dazu nimmt, doch kann man auch gelbes, nach Belieben, damit vermiſchen.

Anſtatt des Moſtes kann auch weißer Wein oder Weineſſig genommen werden, beide dürfen aber nicht einkochen. Dazu kann man auf ½ Pfund Senfmehl 4 Loth Zucker rechnen.

Um den Moſtrich recht lange gut zu erhalten, kann man auch dem mit Moſt, Wein oder Weineſſig zerriebenen Senf noch Mehl und Honig zuſetzen und einen Teig daraus machen, welchen man zu kleinen Kugeln formirt und an der Sonne trocknen läßt. Bei dem Gebrauch werden ſie wieder in Weineſſig aufgeweicht.

244. Zitronenſaft zu läutern und aufzubewahren.

Hierzu kann man nur vollkommen geſunde Zitronen nehmen; eine einzige verdorbene Frucht verdirbt den ganzen Saft. Den ausgepreßten Saft vermiſcht man jedes Pfund mit 1 Loth völlig ausgeglüheter und gepülverter Holzkohle und ½ Loth Weinſteinrahm (Cremor tartari), läßt das Gemiſch 12 Stunden ruhig ſtehen und filtrirt es dann durch Löſchpapier. Den fil-

trirten Saft füllt man in kleine gläſerne Flaſchen, verſchließt dieſe mit unbeſchädigten Korkſtöpſeln, verſiegelt oder verpicht ſie und ſetzt die Flaſchen in einen Keller oder an einen andern kühlen Ort. Auf dieſe Art kann man den Zitronenſaft mehrere Jahre unverändert aufbewahren.

245. Zitronen- oder Orangenzucker zu machen.

Die Zitronen oder Orangen werden mit einem Tuche rein abgewiſcht, und dann die äußere gelbe Schale der Früchte mit Zucker ſo lange gerieben, bis ſie weiß erſcheinen. Man ſchabt hierauf mit einem Meſſer alles Gelbe vom Zucker ab und ſtößt und rührt es ſo lange in einem Mörſer unter einander, bis der Zucker durchaus gelb iſt. Man bewahrt ihn hierauf in einer zugemachten Büchſe, in welcher er ſich einige Wochen gut hält, zum Gebrauch auf.

246. Zitronen- oder Bergamottenöl zu machen.

Man füllt mit ſchon angefaulten Zitronen einen Topf an und ſucht das fernere Faulen zu befördern; durch dieſe Gährung wird die Scheidung der öligen von den andern wäſſerigen Theilen bewirkt. Man bringt dann den ganzen Vorrath in eine Blaſe, gießt eine hinlängliche Menge Waſſer dazu und zieht das Oel davon ab.

247. Vom Schlagen des Brenn- und Speiſe-Oels und Reinigen deſſelben.

Rüböl, Leinöl und Hanföl ſind die gemeinſten Oele in unſern Gegenden, welche bekanntlich in den Oelmühlen gepreßt werden.

Der Same, aus welchem man Oel ſchlagen will, darf weder zu friſch noch zu alt ſeyn; im erſten Fall hat er noch zu viel Wäßriges bei ſich, und im zwei-

ten wird das daraus geſchlagene Oel leicht ranzig. Ein halbes Jahr nach der Ernte iſt er am beſten, wenn er anders trocken und luftig genug gelegen hat.

Wenn die Oelſamen, als: Rübſen, Reps, Hederich, Kohlſamen u. dergl. kleine runde Körner nebſt dem Leinſamen einem Oelſchläger oder Oelpreſſer übergeben werden ſollen, ſo muß man gemeiniglich ſie erſt in einem Ofen erwärmt und ausgetrocknet haben. Man bringt den Samen in Säcken in einen Backofen, nachdem das Brot herausgezogen iſt, worin er nur dünn, etwa eine Querhand hoch zu liegen kommt. Auch kehrt man den Sack nach einiger Zeit um, damit der unterſte Samen nicht allzu heiß werde. In den Oelmühlen aber iſt dieſes Wärmen der Oelſamen vor dem Stampfen derſelben nicht gebräuchlich, weil das Stampfen daſelbſt nicht durch Menſchen verrichtet werden darf. Dagegen geſchieht das Wärmen der bereits zermalmten Samen in den Oelmühlen ſowohl als in den Oelſchlägereien.

Feine Oele, als: aus Lindennüßchen, wälſchen Nüſſen, Haſelnüſſen, Buchecken, Kirſch-, Pflaumen- und Kürbiskernen, Mohnſamen und dem Samen der Sonnenblume werden ſehr verbeſſert, wenn der Oelmüller den geſtampften Samen zum erſten Mal kalt in die Oellade thut, und was durch dieſen erſten Druck der Preſſe herauskommt, allein in Flaſchen füllt, welches das Jungfernöl giebt. Alsdann muß der Oelkuchen erſt erwärmt werden, und das, was nun noch herausgepreßt wird, giebt Brennöl. Das Jungfernöl läßt man etliche Wochen ruhig ſtehen, daß es ſich abklärt. Alsdann füllt man es in andere ganz reine Flaſchen oder

Steintöpfe von dem Bodenſatze ab, gießt auf die Oberfläche deſſelben nur ſo viel reinen Kornbranntwein, der keinen Nachgeſchmack hat, oder guten geläuterten Honig, als zur gänzlichen Bedeckung deſſelben nöthig iſt, und bewahrt es in friſchen Kellern oder an kühlen Orten auf. Auf dieſe Art hält ſich das Speiſeöl ſehr lange ſo friſch, als wenn es aus der Preſſe liefe.

Hat man keine Oelmühle in der Nähe und wünſcht doch feines Oel zu haben, ſo pflegt man es mit ausgeſuchten Leinölſchlägern ſo zu machen. Wenn man ihnen Samen zu feinem Oele übergiebt, ſo müſſen ſie ganz neue Tücher nehmen, welche noch zu gar keinem Leinöle gebraucht worden ſind. Die Leinſamengruben, worin geſtampft wird, werden wohl gereinigt und Kaff oder Spreu darin vorher noch geſtampft, damit aller Leinölgeruch und Geſchmack davon komme. Die Oellade wird mit heißem Waſſer ausgebrühet und das allererſte feine Oel oder der allererſte Oelkuchen blos und allein zu Brennöl gefaßt, weil doch etwas Leinölgeſchmack in das erſte feine Oel übergeht. Dagegen wird der zweite Oelkuchen von feinem Oelſamen völlig rein ſchmecken und nichts Fremdartiges im Geruche oder Geſchmacke mehr äußern. Wollte man es aber ſo genau nicht nehmen, ſo kann man es ohne Weitläufigkeit bei einem einzigen Oelkuchen bewenden laſſen. Nur kann man dieſe Leinölſchläger nicht wohl zum Kaltſchlagen bringen. In Anſehung des letztern Punkts aber kommt man auf Oelmühlen am erſten zum Zweck, und erlangt deßwegen auch mehr Oel, weil ſie die Preſſe beſſer zwingen können.

Bei dem Oelpreſſen kömmt es nächſt der Güte des Oelſamens hauptſächlich, erſtens, auf die Gruben-

ſtöcke und ihre Beſchaffenheit, zweitens, das Waſſergeben, daß das rechte Maß zur Befeuchtung der Oelkörner beim Stampfen getroffen werde, drittens, das Wärmen des geſtampften Oelſamens, und viertens, die Tücher an, daß ſie zart und fein genug ſind, um das Oel klar und helle durchfließen zu laſſen. Die gehörige Quantität Waſſer auf 1 Berliner Scheffel Samen ſind 8 Quart. Ein zu geringes Maß deſſelben verurſacht, daß weit weniger als der vierte Theil Oel aus dem zermalmten Oelſamen herausgebracht wird.

Das Oel von Lindennüßchen fällt ins Zitronengelbe, iſt ungemein geſund und viel wohlſchmeckender als das feinſte Provenceröl. Die Lindennüßchen werden zuſammengeharkt, durch ein Sieb die Blätter und Unreinigkeiten davon entfernt, an einem luftigen Orte getrocknet, ſo daß die äußere harte Schale davon abſpringt, dann auf der Tenne gedroſchen, gewurfelt, und die innere dünne Schale auf einer Grützmühle abgeſpitzt. Hierauf werden die klaren Körnchen nach einer Oelmühle geſchafft, wo ſie wenigſtens halb ſo viel ſchönes klares Oel geben, als ſie wiegen. Die in den Oelpreſſen zurückgebliebenen Oelkuchen können anſtatt der feinſten Mandelkleie dienen.

Um wälſche Nüſſe zum Oelſchlagen zu bereiten, darf man dieſelben nicht eher aufſchlagen, bis ſie recht trocken ſind, worauf die ausgeklopften Kerne in der Luft wohl ausgebreitet und nach und nach getrocknet werden. Wollte man ſie an der Sonne oder auf dem heißen Ofen trocknen, ſo würden ſie weniger Oel geben. Auch dürfen ſie nicht in einem Sack ſtehen bleiben, damit ſie nicht ſchwitzen und ſchimmeln.

Digitized by Google

Aus 3 Pfund Haſelnüſſen ſoll man 2 Pfund Oel bekommen.

Das Bucheckernöl iſt, nach der Erfahrung aufmerkſamer Aerzte, der Geſundheit nachtheilig, wenn es häufig genoſſen wird, daher thut man beſſer, es nur zum Brennen zu gebrauchen.

Die Kirſch- und Pflaumenkerne werden, nachdem ſie der Frucht entnommen ſind, abgewaſchen und wie die Kürbiskerne getrocknet. Dann werden ſie entweder in langen Winterabenden aufgeklopft, oder man läßt die äußere harte Schale auf einer Gerbermühle abmachen, worauf aus den innern Kernen Oel geſchlagen wird.

Mohnöl ſoll noch wohlſchmeckender werden, wenn beim Stampfen des Mohnſamens etwa der vierte Theil klein geſchnittene Borsdorfer Aepfel darunter gemengt werden. Die Mohnkuchen, die davon abfallen, läßt man im Backofen, wenn das Brot heraus iſt, bei gelinder Wärme trocknen, und bewahrt ſie auf, um zuweilen Mohnſuppen daraus zu machen. Man reibt nämlich von ſolchen Kuchen nur etwas ab und quirlt es in ſiedendes Waſſer, wovon man eine fette und wohlſchmekkende Suppe für das Geſinde bekommt, die wenig Zeit und Mühe koſtet.

Ein jedes Oel läßt ſich aber verbeſſern, ſo daß es beim Brennen weniger raucht und einen reineren Geſchmack bekommt, wenn man es von den ihm beigemengten Schleimtheilen und andern Unreinigkeiten befreiet, welche zu dem Ranzigwerden die Veranlaſſung geben. Dieſes kann ſchon dadurch geſchehen, daß man das Oel, in gläſerne Flaſchen eingeſchloſſen, einige Monate lang in der Sonne ſtehen läßt. Da

ſetzen ſich eine Menge unreine Theile zu Boden, wovon man es behutſam in andere Flaſchen abgießt. Auch bedient man ſich des Küchenſalzes zur Reinigung des Oels. Man löſet einen Theil reines Salz in drei Theilen Waſſer auf, gießt dieſes zu zehn Theilen des Oels, das man reinigen will, ſchüttelt alles wohl durch einander und läßt es hierauf ſtehen, bis alles vollkommen klar geworden iſt. Nun gießt man das oben ſtehende Oel von der Salzlauge ab, in welcher ſich eine Menge ſchleimiges Weſen abgeſchieden hat. Oder: man vermiſcht Oel und warmes Waſſer zu gleichen Theilen und rührt oder ſchüttelt es ¼ Stunde lang tüchtig durch einander. Hierauf läßt man es ungefähr 3 Tage ruhig ſtehen, wo dann das Waſſer und Oel ſich von einander abſondern und dieſes auf jenem ſchwimmt. Das Oel wird hierauf behutſam von dem Waſſer abgenommen. Man hat die Erfahrung gemacht, daß ein ſo behandeltes Oel, welches man mehrere Jahre lang offen ſtehen gelaſſen, ſich nicht im geringſten verändert hatte.

Die beſte Art, Oel zu reinigen, deren man ſich am beſten bei größeren Quantitäten bedienen kann, iſt aber folgende. Man nimmt ein reines waſſerdichtes Faß, wovon der obere Boden herausgenommen iſt, und bohrt in eine Daube, ſo hoch als der dritte Theil des Inhalts geht, einen Hahn ein. Dieſes füllt man bis auf zwei Drittel mit Oel an, gießt dazu Vitriolöl, 1 Pfund auf 50 Pfund Oel gerechnet, und rührt alles tüchtig durch einander. Da erwärmt ſich das Gemenge etwas und nimmt eine ſchmutzige grauſchwarze Farbe an. Nachdem es 24 Stunden in dieſem Zuſtande geſtanden hat, gießt man den dritten

Theil des Faſſes ſiedend heißes Waſſer darauf, rührt alles tüchtig durch einander und läßt es an einem mäßig kühlen Orte ruhig ſtehen. Da ſetzt ſich ein ſchwarzgrauer Schleim am Boden des Gefäßes, und das darüber ſtehende Oel wird hell. Iſt das Oel nun völlig über das darunter ſtehende Waſſer in die Höhe getreten, ſo zapft man es ab und filtrirt es noch einmal durch Baumwolle, die man in einen Trichter legt.

Dieſes Verfahren, das Oel zu reinigen, iſt unter allen übrigen das vortheilhafteſte, und wiederholt man es noch einmal mit demſelben Oel, ſo wird es faſt völlig weiß, und ſein eigenthümlicher Geruch und Geſchmack verſchwinden faſt ganz.

248. Dochte vorzubereiten, daß ſie gut brennen.

Man löſet Kochſalz in Waſſer auf, ſo viel als darin zergehen will, jedoch daß nichts auf dem Boden unaufgelöſt liegen bleibe, feuchtet darin den Docht an und läßt ihn wohl trocknen. Nun gießt man auf dieſes Salzwaſſer eben ſo viel Oel, ſchüttelt es einige Mal um und läßt es ſich ſenken, worauf es abgegoſſen wird. Der Docht brennt außerordentlich helle und das Oel qualmt nicht nur nicht, ſondern brennt auch zugleich ſparſamer als jedes andere.

249. Wohlfeile Nachtlichte zu verfertigen.

Man ziehet wilden Kaſtanien die Schale ab und durchbohrt ſie, nachdem ſie getrocknet ſind, an verſchiedenen Stellen mit einer Pfrieme, legt ſie 24 Stunden in Brennöl, von welcher Art es auch ſey, und zieht, wenn ſie aus dem Oele herausgenommen worden ſind, durch die Löcher kleine Dochte. Will man

ſich derſelben bedienen, ſo ſetzt man ſie in ein Glas mit Waſſer und zündet den Docht an, wo ſie dann die ganze Nacht hindurch brennen.

250. Den Rauch von Lichten und Nachtlampen in den Stuben zu vermindern.

Man hängt einen in Waſſer getränkten und wieder gelinde ausgedrückten Schwamm über das Licht, jedoch ſo hoch, daß ihn die Flamme nicht erreichen kann. Der feuchte Schwamm zieht allen Lichtdampf an ſich.

251. Gänſeſchmalz u. dergl. darf man nicht in gewöhnlichen Kochtöpfen aufbewahren.

Die Berliner Zeitung vom Jahre 1825, Nr. 86., macht zur Warnung für Hausmütter und Wirthſchafterinnen einen traurigen Vorfall bekannt, welcher ſich in Gommern ereignet hat, und der, unter weniger günſtigen Umſtänden, hätte leicht den Tod von fünf Menſchen herbeiführen können. Sie hatten nämlich von in Gänſeſchmalz gebratenem Kalbfleiſch zum Frühſtück genoſſen, und kaum 1 Stunde nachher waren alle Zeichen der Vergiftung an ihnen wahrgenommen worden. Erſt nach 12 Stunden hatten ſie ſich durch ärztliche Hülfe wieder außer Gefahr befunden. Drei Hunde, welche von dem Ausgebrochenen der Kranken gefreſſen hatten, bezeigten (einer länger als 24 Stunden) alle Merkmale der Vergiftung. Das Gift, welches ſie genoſſen hatten, war Fettſäure. Die Frau des J. St. hatte nämlich das Fleiſch in Gänſeſchmalz, welches in einem gewöhnlichen irdenen Topfe geſtanden, gebraten, und die Säure war wahrſcheinlich durch folgende Umſtände erzeugt worden. Von dieſem Schmalze hatte man ſeit etwa 6 bis 7 Wochen ge-

braucht, daſſelbe immer mitten aus dem Topfe genommen und gut befunden, die Frau aber einen ſilbernen Löffel oft mehrere Tage hinter einander im Schmalze ſtecken laſſen, beſonders in der letzten Zeit. Zu dem erwähnten Braten war nun der Bodenſatz und das Schmalz, welches ſich an den Seiten des Topfes angeſetzt hatte, genommen, und dieſem iſt die Vergiftung zuzuſchreiben. Ein Hund, dem ſolches Schmalz auf Brot gegeben wurde, hat bald nach dem Genuſſe bis zum andern Tage geheult und ſich zappelnd herumgeſchleppt.

Will man ſich überzeugen, ob Schmalz genießbar iſt oder nicht, ſo reibe man etwas davon ſtark auf in Lackmus gefärbtes Papier. Bleibt daſſelbe blau, ſo iſt das Schmalz gut, wird es aber roth, ſo enthält das Schmalz Fettſäure „Gift“.

252. Gänſeſchmalz als Oel zum Salat zu gebrauchen.

Nachdem die Gänſelieſen rein gewaſchen und klein geſchnitten ſind, werden ſie mit einigen Stücken Zwiebeln und etwas Salz ausgebraten, worauf man das durch einen Durchſchlag abgegoſſene Schmalz in einem Steintopfe aufbewahrt. Will man ſich deſſen bedienen, ſo zerläßt man ſo viel davon, als man nöthig hat und vermiſcht es alsdann mit dem zum Salat beſtimmten Eſſig.

253. Kürbiß zum Stollenbacken vortheilhaft anzuwenden.

Man ſchält und ſchneidet den Kürbiß in kleine Stückchen, kocht ihn wie gewöhnlich in Waſſer weich und gießt daſſelbe rein davon ab. Hierauf wird er klar gequirlt und durch einen Durchſchlag getrieben,

damit

Digitized by Google

damit alles Faſerige zurück bleibe. Dieſen Kürbiß mengt man jedoch nicht zu kalt, ſondern überſchlagen in den Stollenteig. Er geht dadurch ſehr auf, bekommt eine ſchöne Farbe, und man kann dabei noch einige Eier erſparen, ohne daß man beſorgen darf, daß der Kürbiß dem Stollen ſeinen Geſchmack mittheile.

Wenn man von der für den Stollen beſtimmten Butter die kleinſte Hälfte wegläßt, und dafür Gänſeſchmalz nimmt, ſo geht der Stollen auch ſehr ſchön auf.

254. Hefen zu probiren, ob ſie gut ſind.

Man hält das Gefäß, in welchem ſich die Hefen befinden, in warmes Waſſer; wenn ſie in die Höhe ſteigen, ſo ſind ſie gut, bleiben ſie aber auf dem Boden, ſo ſind ſie nicht mehr zu gebrauchen.

Oder: Man läßt in eine Taſſe heißes Waſſer einen Tropfen Hefen fallen. Kommt dieſer ſogleich wieder in die Höhe, ſo haben die Hefen Kraft. Bleibt aber der Hefentropfen auf dem Boden der Taſſe liegen, ſo taugen die Hefen nichts.

Sind die Hefen noch nicht ganz unbrauchbar, ſo kann man ſie dadurch verbeſſern, daß man etwas geſtoßenen Zucker, Milch und Arack darunter quirlt.

255. Wie man Bierhefen zum Backen vermehren kann.

Zur Vermehrung der Bierhefen nimmt man ungefähr 1 Pfund gekochter, zerdrückter Kartoffeln, thut dazu 4 Loth Zucker und 1 — 2 Eßlöffel voll guter Bierhefen. Hierzu wird beinahe 1 Quart warmes Waſſer gegoſſen und dieſe Miſchung 24 Stunden an einen warmen Ort zur Gährung geſtellt. Man ge-

Digitized by Google

winnt hiervon beinahe 2 Quart vortreſflicher, wirkſamer Hefen. Durch gekochte und auf dem Reibeiſen geriebene Mohrrüben kann man ſie ebenfalls vermehren.

256. Hefen zu trocknen.

Dieſes geſchieht, wenn man, nachdem ſie abgewäſſert ſind, alles Feuchte rein davon abgießt, ſie auf flachen Schüſſeln an der Luft trocknet, und beim Gebrauch auflöſt.

Oder: Man ſchüttet friſche Hefen auf ein reines leinenes Tuch, bindet es zuſammen, hängt daſſelbe auf, damit die wäßrigen Theile davon ablaufen, und läßt ſie nach und nach trocken werden.

Oder: Man legt das Tuch mit den Hefen in Aſche, ſtreut dicke Aſche darauf, und läßt es ſo 1 oder 2 Tage liegen. Die Aſche zieht die Feuchtigkeit nach und nach aus den Hefen, und man kann ſie hernach ſehr gut aus dem Tuche nehmen. Dieſe Hefen bildet man nun zu kleinen Glocken, durch welche man oben eine Oeffnung macht, und läßt ſie in der Ofenröhre oder in der Nähe des Ofens bei gelinder Wärme langſam trocknen.

Sollen die Hefen inwendig gut getrocknet ſeyn, ſo müſſen die Finger, wenn man ſie drückt, keine Gruben hinterlaſſen, und ſich, ohne Krümchen zu geben, brechen laſſen. Ihre Farbe muß gelbbräunlich ſeyn; iſt dieſe ſchwarz und ihr Geſchmack bitter, ſo taugen ſie nichts.

Die getrockneten Hefen werden entweder zerrieben oder zerdrückt und in wohl verſtopften Flaſchen oder leinenen Beuteln an einem trockenen Orte, am beſten auf einem luftigen Boden, aufbewahrt.

Digitized by Google

257. Hühnermagenhäute zu trocknen.

Die inwendige gelbe Haut des Magens, welche von demſelben beim Ausnehmen der Hühner oder Kapaune abgezogen wird, wäſcht man in kaltem Waſſer ab, trocknet ſie an einem warmen Orte und verwahrt ſie gegen Staub und Feuchtigkeiten bis zum Gebrauch. Sie halten ſich Jahre lang.

Manche trocknen die wohl gereinigten Hühnermagenhäute ungewaſchen.

258. Honig zu läutern.

Man thut den Honig in eine meſſingene Pfanne, läßt ihn auf Kohlenfeuer langſam kochen, während deſſen man einige Mal eiſerne, glühend gemachte Stäbe hinein legt, ihn rein abſchäumt und immer umrührt, damit er nicht anbrenne. Wenn er eine Weile gekocht hat, legt man ein ganzes Ei hinein; fällt daſſelbe auf den Boden, ſo iſt es das Merkmal, daß der Honig genug geläutert ſey.

259. Den braunen Syrup abzuklären, ſo daß er einen reinen Zuckergeſchmack bekomme.

Man löſet Syrup in Waſſer auf und ſiedet ihn mit Kohlenpulver ab. Dadurch verliert er den ihm eigenen Geruch und Geſchmack und wird ſo waſſerhelle, daß man ihn zur Verſüßung des Thee's, Kaffee's, Punſches, ohne einen Unterſchied zu bemerken, ſtatt des Zuckers gebrauchen kann.

260. Gekochten Moſt, der ſich das ganze Jahr hält, zu bereiten.

Wer einen ſolchen Moſt haben will, der das ganze Jahr hindurch zum Kochen und auf mancherlei Art gebraucht werden kann, der laſſe auserleſene gute und recht reife Trauben einige Tage auf Flechten oder

Digitized by Google

Dürrhorden an der Sonne ſtehen, ſtelle ſie aber des Nachts allezeit wieder in ein Gemach, damit ſie weder Thau noch Reif weiter berühre, zerſtoße ſie dann, ſchöpfe den lauterſten und ſtärkſten Moſt oben ab, gieße ihn in einen kupfernen Keſſel, ſetze ihn über ein helles, nicht ſehr flatterndes Feuer, laſſe den dritten Theil davon einkochen und gieße das Uebrige in ein hölzernes Gefäß. Wenn es darin ausgekühlt iſt, wird es in ein reines Fäßchen gefüllt, zugeſpündet und in einem friſchen Keller verwahrt.

So lange dieſer Moſt kocht, muß man ihn rein abſchäumen, und wenn man ihn von dem Feuer nimmt, mit großen hölzernen Löffeln wohl umrühren.

Läßt man ihn bis auf die Hälfte einkochen, ſo wird er deſto ſüßer. In dergleichen gekochtem Moſte kann allerlei Obſt, als: Quitten, Pfirſichen, Aprikoſen u. ſ. w. eingemacht werden.

261. Anweiſung, wie man junge, leichte Weine geiſtreicher und den alten Weinen ähnlich machen kann.

Der Wein, welcher veredelt werden ſoll, wird in großen gläſernen Flaſchen mit etwas weiter Oeffnung aufbewahrt und dieſelbe mit naſſer Blaſe feſt verſchloſſen, worauf man ihn 8, 10 bis 12 Monate ſo ſtehen läßt, da man ihn dann weſentlich verändert findet. Die naſſe Blaſe läßt die wäßrigen Theile des Weins durch ſich hindurch entwickeln, im Gegentheil ſchützt ſie die geiſtigen vor der Ausdünſtung, ſo daß die geiſtreiche Beſchaffenheit des Weins dadurch in einem hohen Grade zunimmt und einem älteren ähnlich wird.

Digitized by Google

262. Anweiſung, wie aus gemeinem deutſchen Landweine die meiſten fremden Weine dergeſtalt nachgeahmt werden können, daß ſie an Farbe, Geruch und Geſchmack den natürlichen gleich kommen, ſich durch's Alter verbeſſern und der Geſundheit nicht nachtheilig ſind.

Nach Hermbſtädt geſchieht dieß auf folgende Weiſe.

1. Zubereitung eines guten Sekts.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

15 Pfund recht gute große Roſinen (Eibeben),
12 „ guter weißer Lumpenzucker,
1 Loth gereinigte Potaſche,
1½ „ kriſtalliſirte Weinſteinſäure.

Die Roſinen müſſen von den Stielen befreit ſeyn, hierauf werden ſie einzeln aufgeſchnitten, dann in ein feſtes mit heißem Waſſer ausgebrühtes Weinfaß gebracht, und 1 Eimer (60 Berliner Quart) gewöhnlicher Landwein darauf gegoſſen. Das Faß muß indeſſen ſo groß ſeyn, daß wenigſtens eine Hand hoch darin leer bleibt.

Man legt nun das Faß an einen mäßig warmen Ort, deſſen Temperatur jedoch 16 — 18 Grad Reaumür nicht überſteigen darf. Man bringt dann den Zucker hinein, ſchüttelt das Faß wohl um und wiederholt dieſes drei Tage hinter einander, täglich einmal.

Nun bringt man die Potaſche und die Weinſteinſäure hinzu, worauf denn bald die Gährung beginnt. Man läßt nun das Faß 6 bis 8 Wochen lang liegen, ohne den Spund einzuſchlagen, in welchem Zeitraume die Gährung beendigt ſeyn wird.

Wenn die Fermentation beendigt iſt, bringt man

das Faß in einen kühlen Keller, verſpundet ſolches recht gut, läßt es 8 bis 14 Tage ruhig liegen, damit die trüben Theile ſich zu Boden ſchlagen und der Wein klar wird, worauf der klare Wein auf ein anderes Faß abgezogen werden kann.

Noch iſt zu bemerken, daß man die Beendigung der Fermentation daran erkennen kann: a) daß, wenn man die Naſe über die Spundöffnung des Faſſes hält, kein ſtechender Geruch mehr wahrgenommen wird; b) daß, wenn man einen brennenden Wachsſtock in den innern Raum hinein leitet, ſolcher nicht erlöſcht.

Die Roſinen müſſen zwar aufgeſchnitten, keinesweges aber geſtoßen werden, weil ſonſt die zerquetſchten Kerne dem Weine einen widrigen Geſchmack mittheilen würden.

Die Fäſſer, in welchen dieſer Wein zur Gährung angeſetzt, ſo wie dasjenige, in welchem der fertige Wein gelagert wird, dürfen durchaus nicht geſchwefelt ſeyn.

Sollte der abgezogene Wein ſich nicht hinreichend von ſelbſt klären, ſo kann ſolcher mit der weiter unten beſchriebenen Schönung, nach der dabei angegebenen Art geklärt werden.

2. Zubereitung des italieniſchen Weins.

Hierzu werden erfordert 8 Pfund kleine Roſinen (Corinthen). Man bringt ſie in einen reinen Sack von grober Leinwand, der etwas befeuchtet iſt, und reibt ſolche zwiſchen den Händen, damit die kleinen Stiele gelöſt werden. Man ſchüttet hierauf die Roſinen in ein Gefäß mit Landwein, um die Stiele abzuwaſchen.

Nun zerſtößt man ſie in einem hölzernen Mörſer

und bringt das Geſtampfte in ein Weinfaß, gießt einen Eimer Landwein hinzu, filtrirt den Wein, welcher die Stiele enthält, durch Flanell, gießt auch dieſen in das Faß, ſetzt nun noch $7\frac{1}{2}$ Pfund große Roſinen hinzu, die nach der vorher erörterten Art zubereitet ſind, ferner 10 Pfund Zucker, 1 Loth gereinigte Potaſche und $1\frac{1}{2}$ Loth kriſtalliſirte Weinſteinſäure. Man behandelt nun alles ganz ſo, wie vorher gelehrt worden iſt.

3. Zubereitung des Tokayer Weins.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

20 Pfund weißer Farinzucker,
30 „ große Roſinen,
1 Loth gereinigte Potaſche,
$1\frac{1}{2}$ „ kriſtalliſirte Weinſteinſäure,
60 Quart Landwein.

Man bedient ſich dazu eines Weinfaſſes, das nicht geſchwefelt, vorher aber mit einer Muskatennuß ausgeräuchert worden iſt. Man bringt nun den Landwein hinein, begießt den Zucker, und rührt dieſen ſo lange mit einem Stiele um, bis er gelöſt iſt. Hierauf ſetzt man die von den Stielen befreieten und aufgeſchnittenen Roſinen hinzu, und läßt alles 3 bis 4 Tage ruhig liegen. Nun werden die Potaſche und Weinſteinſäure hinzu gegeben, und zuletzt alles eben ſo behandelt, wie beim erſten Artikel gelehrt worden iſt.

4. Zubereitung des Muskateller-Weins.

Man verfertiget dieſen ganz in eben der Art, wie den Tokayer Wein, aus denſelben Materialien und in denſelben quantitativen Verhältniſſen verarbeitet. Wenn aber die Fermentation auf dem Faſſe bald be-

Digitized by Google

endigt iſt, d. i. 6 bis 8 Tage vorher, ſo bringt man 4 bis 5 Loth getrocknete und von den Stielen befreite Flieder- oder Hohlunderblüthen, die in ein Beutelchen von Leinwand gebunden ſind, hinein. Der auf ſolche Weiſe gewonnene Wein iſt dem beſten natürlichen gleich.

5. Zubereitung des Frontignac's.

Auch dieſer Wein wird ganz auf dieſelbe Weiſe, aus denſelben Materialien und in denſelben quantitativen Verhältniſſen zubereitet, wie der Tokayer Wein. Wenn aber die Gährung bald beendigt iſt, nämlich 6 bis 8 Tage vorher, bringt man 3 Loth Blätter vom Scharley oder wilden Salbei (Salvia sclarea) nebſt 4 Loth getrockneten Fliederblumen, beides in ein Beutelchen von Leinwand in das Faß und läßt nun die Fermentation damit vollends beendigen.

6. Zubereitung des Alicant-Weins.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

28 Pfund gelber Farinzucker,
30 „ kleine Roſinen,
1 Loth Galgantwurzel,
½ „ Zimmtkaſſia,
¼ „ Gewürznelken,
1 Eimer Landwein.

Man bearbeitet die Corinthen und den Zucker eben ſo, wie bei den italieniſchen Weinen gelehrt worden iſt, ſetzt dann den mit dem Wein verbundenen Zucker und den Roſinen 1 Loth gereinigte Potaſche und 1½ Loth Weinſteinſäure zu, bringt gleich die Galgantwurzel, die Zimmtkaſſia und die Gewürznelken, im zerquetſchten Zuſtande, in

ein Beutelchen von Leinwand gebunden, mit in das Faß und läßt nun die Gährung vor ſich gehen, worauf der gegohrne Wein eben ſo wie die andern genannten behandelt wird.

7. Zubereitung des Lakrimä-Chriſti.

Hierzu bedient man ſich des oben genannten Sekts im fertigen Zuſtande. Dieſem ſetzt man ſo viel Syrup von ſchwarzen Herzkirſchen zu, daß er eine dunkle Farbe annimmt, und eine liebliche Säure behält. Die Kirſchen müſſen zu dem Behuf vorher von den Kernen befreiet ſeyn, worauf ſie zerquetſcht werden und der Saft ausgepreſſet wird. Dieſen kocht man in einem nicht glaſurten irdenen oder porzellanenen Gefäße mit ſeinem gleichen Gewicht Zucker verſetzt, ein paar Mal auf, und gießt dann das Gekochte durch Flanell. Man läßt nun den Wein auf einem Faſſe ſich klären, und hebt ihn zum Gebrauch auf.

8. Zubereitung eines Rheinweins.

Hierzu bedient man ſich des Reſtes von Roſinen, welche bei der Zubereitung des ungariſchen Weins übrig geblieben ſind, nachdem ſelbiger die Gährung vollendet hat. Man gießt einen Eimer Landwein darauf, ſetzt noch 12 Pfund weißen Farinzucker hinzu, nebſt 1 Loth gereinigter Potaſche und 2 Loth Weinſteinſäure und läßt nun die Fermentation vor ſich gehen.

9. Zubereitung eines Einſchlags zu den ſüßen Weinen.

Da die Fäſſer, auf welchen man die ſüßen Weine aufbewahren will, nicht geſchwefelt werden dürfen, dennoch aber eine Vorbereitung erhalten müſ-

Digitized by Google

ſen, wenn der Wein ſich darauf gut halten ſoll, ſo bedient man ſich am beſten dazu des folgenden Verfahrens:

In gute, ausgeſuchte Muskatennüſſe ſticht man, mittelſt einer Gabel, mehrere Löcher, ſpickt ſie hierauf mit Gewürznelken und mit Zimmtkaſſia, worauf man ſolche, ſo vorbereitet, eine Nacht hindurch in ſtarkem Weingeiſt einweicht. Den Tag darauf hängt man ſie an einem Drathe auf, zündet ſie an und hält ſie mittelſt des Drathes etwa eine Spanne tief durch das Spundloch in das Faß ein, das damit ausgebrannt werden ſoll. Man deckt das Spundloch ſo weit zu, daß die Nuß nur langſam brennen kann und der Rauch ſo viel als möglich im Innern des Faſſes erhalten wird. So vorbereitet kann nun das Faß gebraucht werden, um den klaren Wein darauf zu bringen.

10. Anweiſung, wie jene ſüßen Weine ſchnell geklärt werden können.

Zu dem Behuf wählt man für einen Eimer Wein, zu 60 Berliner Quart, 3 Loth der feinſten Hauſenblaſe, klopft ſolche mit einem Hammer zu dünnen Blättern aus, zerſchneidet ſie dann in kleine Faſern und übergießt ſie in einem Glaſe mit reinem Brunnenwaſſer. Iſt die Hauſenblaſe wohl durchgeweicht, ſo gießt man das Waſſer davon ab, und gießt dagegen 8 bis 10 Quart des mit Roſen gekochten Weins darauf. Man läßt alles in einem verſchloſſenen Gefäße 2 Tage und 2 Nächte hindurch ruhig ſtehen, da denn der Wein die Geſtalt einer Gallerte angenommen haben wird. Man ſchlägt ihn nun, mittelſt eines Schaumbeſens, 30 Minu-

Digitized by Google

ten lang, drückt ihn ſodann durch ein Tuch, gießt das Durchgelaufene in den trüben Wein, rührt alles mit einem Stabe wohl um und läßt das Faß wohl verſpündet 48 Stunden lang ruhig liegen. Man ziehet nun den klar gewordenen Wein auf ein mit dem vorher beſchriebenen Einſchlage ausgebranntes Faß ab, ſo daß ſelbiges völlig damit angefüllt wird, ſpündet das Faß feſt zu und läßt ſolches 6 bis 8 Wochen im Keller ruhig liegen, da denn der Wein ſich noch mehr klärt und an Güte zunimmt.

263. Anweiſung, ſäuerlich gewordenen Wein, ohne Nachtheil für die Geſundheit, wieder herzuſtellen.

Hiervon ſagt Hermbſtädt Folgendes:

Wenn die Weinfäſſer nicht vollkommen luftdicht verſchloſſen oder nicht völlig angefüllt und zur rechten Zeit aufgefüllt ſind, ſo geſchieht es leicht, daß beſonders weiße Weine, die in nicht hinreichend friſchen Kellern aufbewahrt ſind, in eine ſaure Gährung übergehen, ſo daß ſie ganz zu Eſſig werden, wenn nicht frühzeitig genug vorgebeugt wird.

Die Wiederherſtellung ſolcher ſauer gewordenen Weine kann auf eine leichte und einfache Art durch gute, reine und in verſchloſſenen Gefäßen wohl ausgeglühte Kohle, am beſten von Lindenholz, bewirkt werden. Man thut nämlich in das Faß, in welchem ſich der ſauer gewordene Wein befindet, auf jedes Berliner Quart deſſelben ½ Loth fein gepulverte Lindenholzkohle, ſpündet das Faß feſt zu, rollt daſſelbe einige Mal herum, ſo daß alle Theile des Weins und der Kohle in Berührung kommen, füllt nun das Faß ganz mit Wein an, und läßt es wohl verſpündet 14

Tage lang in einem Keller ruhig liegen. Nach dieſer Zeit wird der Wein mit Hauſenblaſe oder mit Eiweiß auf gewöhnliche Art geklärt, und nachdem dieſes geſchehen, auf ein anderes Faß gezogen, da er dann zum Gebrauch gut iſt. — Der mulſtrige Geſchmack wird dem Weine auf ſolche Art ebenfalls benommen.

Ein anderes Mittel, deſſen man ſich hierzu bedient, ſind gut ausgewaſchene und ſchwarz gebrannte Auſterſchalen. Für einen Ohm Wein, zu 120 Quart, iſt es hinreichend, wenn 8 Loth geröſtete und in Stücke, einer Erbſe groß, zerſchlagene Auſterſchalen angewendet werden. Zu dem Ende bindet man ſie in einen Beutel von grober Leinwand, der unten ſpitzig zuläuft, hängt denſelben, mittelſt des Spundes, in die Mitte des Faſſes an einen Bindfaden auf, ſpündet das Faß feſt zu, und läßt es 4 bis 6 Wochen ruhig liegen. Nach dieſer Zeit nimmt man den Beutel mit den Auſterſchalen aus dem Faſſe, füllt daſſelbe mit Wein voll und läßt den Wein noch 8 Tage liegen, worauf er auf Bouteillen gezogen wird.

Anſtatt der Auſterſchalen kann man ſich auch der Eierſchalen mit demſelben Erfolge bedienen.

Ein von der Säure befreiter Wein darf indeſſen nicht lange aufgehoben werden, weil er ſich nie ſo lange als ein anderer, der nicht ſauer geworden iſt, hält, ohne kahmig zu werden.

264. Bewährte Methode, trüben Wein abzuklären.

Man macht gewöhnliche Feuerſteine glühend und wirft ſie durch's Spundloch in das Faß, deſſen Wein klar werden ſoll. Man nimmt der Steine mehr oder weniger, je nachdem der Wein mehr oder minder trübe

iſt. Sechs Wochen lang läßt man ſie darin ruhen und ſieht dann zu, ob der Wein klar iſt. Im entgegengeſetzten Falle wiederholt man die Operation, bis der Wein ganz klar iſt und ſteckt ihn dann an. Dieß Verfahren iſt auf alle weiße Weine anwendbar, beſonders auf junge, die noch viel Hefen haben. Nach der Operation ſind ſie viel feuriger und ſüßer als zuvor, und nach Farbe und Milde, werden ſie für älter gehalten, als ſie ſind. Wenn der Wein abgezogen iſt, ſo finden ſich die Steine mit einem ſtarken zähen Schleime überzogen.

265. Unſchmackhaft gewordenen Wein und ſchales Bier zu verbeſſern.

Wenn der Wein den Geſchmack verloren hat, oder das Bier ſchal geworden iſt, ſo nimmt man, nach Verhältniß der Größe des Faſſes, mehr oder weniger Benediktenwurzeln und hängt ſie an einem Faden in das verdorbene Getränk, welches dadurch in Kurzem einen lieblichen Geruch und Geſchmack gewinnen wird.

266. Was zu thun ſey, wenn das Bier auf dem Faſſe nicht klar werden will.

Um trübes Bier klar zu machen, nimmt man eine Hand voll Salz, brennt es wohl über Kohlen auf einer eiſernen Schaufel, vermengt es mit einem Quart Waſſer und gießt ſolches in eine Tonne Bier, welche klar werden ſoll. Hilft dieſes nicht auf einmal, ſo zieht man das Bier auf eine andere Tonne. Wenn die ſchlechte Bereitung des Malzes Schuld daran iſt, daß man trübes Bier bekommt, ſo nimmt man ein wenig Hauſenblaſe, kocht dieſe in Bier, daß ſie zer-

Digitized by Google

gehet, und ſchüttet es unter das Bier, welches aber davon ſchwächer wird und ſich nicht lange mehr hält.

267. Sauer gewordenes Bier zu verbeſſern.

Wenn das Bier auf den Flaſchen ſauer geworden iſt, ſo thut man, nachdem es mehr oder weniger ſauer iſt, in eine Flaſche eine Meſſerſpitze oder auch noch mehr Magneſie oder Kreide und läßt es ſo einige Stunden ſtehen. Wenn man das Bier nun noch einige Tage halten will, ſo füllt man es behutſam, ohne den Bodenſatz aufzurühren, auf andere Flaſchen.

268. Weißbier auf Flaſchen recht wohlſchmekkend zu machen.

Wenn man daſſelbe auf recht reine Selterflaſchen zieht und in eine jede derſelben ein Stückchen Zitronenſchale und Zimmet, wie auch 3—4 große Roſinen thut, ſo wird es nicht allein viel köſtlicher zum Trinken, ſondern auch zu Kalteſchalen.

269. Anweiſung, ein brauchbares Bier aus Quecken zu bereiten.

Herr Panſe in Northen giebt nachſtehende Vorſchrift, gutes und wohlfeiles Bier aus Quecken zu bereiten.

Zu dieſem Zwecke werden die Quecken in den Monaten Februar oder März, ehe ſie den Graskeim getrieben haben, geſammelt, gewaſchen und, wenn das Waſſer abgetrocknet iſt, in kleine Bündel, 1 bis 2 Zoll dick, gebunden, auf einer gewöhnlichen Futterlade ſo fein als möglich wie Häckſel geſchnitten, und auf einem luftigen Boden, unter täglichem Umrühren mit einer Harke, wie Malz getrocknet.

Darauf werden ſie auf Laken oder einer Dreſchtenne, wie Gerſte, der man die ſogenannten Eilen

nehmen will, gedroſchen, damit die daran klebende Unreinigkeit und die kleinen Wurzelfaſern ſich löſen, die beim nachherigen Wurfen, oder durch das Rollen auf einer Fruchtrolle zurückbleiben. Dann werden die geſchnittenen Quecken durch ein paßliches Sieb abgeſiebt, damit die zu lang geſchnittenen Stückchen abgeſondert werden, die man alsdann auf irgend eine Art, allenfalls mit einem Stutzeiſen, in einem reinen Gefäße verkleinern und den andern beimiſchen kann*).

Dieſe ſo behandelten Quecken bewahrt man, um ſie vor Staub zu ſchützen, in zugedeckten Tonnen, am beſten auf einem luftigen Boden auf; ſie halten ſich mehrere Jahre.

Um Bier daraus zu brauen, nimmt man auf 8 Eimer (den Eimer zu 8 bis 9 Quart gerechnet) 16 Pfund der trockenen Quecken, mithin auf den Eimer 2 Pfund, weicht ſolche Abends vorher in einem reinen Keſſel mit 6 bis 8 Eimern kaltem, am beſten Fluß- oder Regenwaſſer (wiewohl man auch ein nicht zu hartes Brunnenwaſſer dazu nehmen kann) ein, läßt beides bis 6 Uhr des andern Morgens ſtehen und dann Feuer unter den Keſſel machen. Hierbei muß ich aber bemerken, daß man beim Anfange des Kochens vom Keſſel ſich nicht mehr entfernen darf, weil die Quecken ſonſt leicht überkochen, weßhalb man ſolche oft mit einem Holze niederdrücken muß.

Sobald das Gemengſel kocht, unterhält man ſolches eine Stunde lang darin und nimmt, während

*) 100 Pfund rein gewaſchene und in Bündel gebundene Quecken liefern 30 bis 40 Pfund, alſo etwa den dritten Theil, trockne und geſchnittene Wurzeln.

des Kochens, wenn die Wurzeln niederfallen, mit einer Schaumkelle die oben auf kommende Unreinigkeit ab und ſchüttet, wenn zu viel verdunſten ſollte, etwas Waſſer nach.

Während des Kochens bereitet man ein, unter dem Namen einer Stanne bekanntes, hölzernes Gefäß oder Tonne vor, die etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Anker faßt, und mehr hoch als weit ſeyn muß. Auf den Boden dieſer Stanne wird ein Kranz von Stroh gelegt und mit einem Steine beſchwert, damit ſich derſelbe nicht heben könne. Etwa 2 bis 3 Zoll vom Boden muß ſeitwärts ein Zapfloch befindlich ſeyn, in welches man einen Krahn oder Zapfen, den man auf- und zuſchrauben kann, ſteckt. Inwendig vor das Zapfloch befeſtigt man einen kleinen Korb oder dichten Strohkranz, damit die Würze bequem durchziehen und klar ablaufen könne.

Sollte die Stanne keine Füße haben, ſo muß ſie auf einen Dreifuß geſtellt werden, damit man dem Krahne einen Eimer bequem unterſchieben kann. Hat nun, wie oben geſagt, das Kochen eine Stunde gedauert, ſo wird das im Keſſel Befindliche, nachdem man das Feuer darunter weggenommen hat, auf das eben beſchriebene Gefäß mit einem hölzernen Kübel ausgefüllt, und 2 bis 4 Loth guter Hopfen*) einzeln dazwiſchen geſtreuet, ſo daß derſelbe nur ausgezogen und nicht mitgekocht wird.

Sobald der Keſſel leer iſt, werden gleich wieder 4 bis 6 Eimer Waſſer hinein gethan, und durch das wie-

*) Die Quantität des Hopfens richtet ſich nach eines Jeden Geſchmack; ich habe gewöhnlich 4 Loth genommen.

wieder angeſchürte Feuer in's Kochen gebracht; während deſſen zapft man die Würze von der Stanne ab, (ſchüttet, wenn der erſte Eimer ſehr trübe ſeyn ſollte, denſelben nochmals zurück) und thut ſolche auf ein Kühlfaß, welches bekanntlich mehr weit als hoch ſeyn muß.

Gewöhnlich liefert die erſte Kochung 3½ bis 4 Eimer.

Darauf gießt man noch von dem während der Abzapfung, im Keſſel wieder kochend gewordenen Waſſer 4 bis 4½ Eimer voll ſiedend heiß über die Quecken, läßt es eine halbe Stunde ſtehen, dann abzapfen und der erſten Würze im Kühlfaß zugießen*).

Sofort nach der Vermiſchung nimmt man etwa drei Quartier der Würze heraus und ſetzt ſolche in einer flachen irdenen Schale zum Abkühlen hin; ſtellt dann dieſe kleine Quantität mit 5 bis 6 Eßlöffel voll guter reiner Hefen an, und ſetzt die Schale im Sommer an einen kühlen, im Winter an einen temperirten Ort zur Gährung hin. Nach 6 bis 8 Stunden, je nachdem die Luft milde iſt, wird die Oberfläche der Würze in der Schale mit einem feinen weißen Schaume, gleichſam wie punktirt, vorzüglich aber nur in der Mitte, überzogen, und die Würze im Kühlfaß hinlänglich abgekühlt ſeyn, das heißt, eine Temperatur von 14 bis 19 Grad Reaumür angenommen haben.

Dann miſcht man in der vorher von den Quecken geleerten und ſehr ſauber gereinigten Tonne die Würze,

---

*) Im Sommer iſt es nöthig, die gemiſchte Würze in 2 Kühlfäſſer zu vertheilen, damit ſie ſich ſchnell abkühle; im Winter bedarf es dieſer Vorkehrung nicht.

(welche wo möglich von dem Kühlfaß, vermittelſt eines einen Zoll über dem Boden angebrachten Krahns, abgezogen werden muß, um ſie recht klar zu erhalten), mit dem nun in Gährung gekommenen aus der Schale mit einander, ſteckt den Krahn in die Oeffnung, und zapft ſogleich das Ganze auf reine und trockne Kruken oder Bouteillen ab. Man läßt nun die gefüllten Bouteillen oder Kruken über Nacht oder ſo lange in einer mäßig warmen Stube ſtehen, bis auch in denſelben die Gährung vorgegangen iſt. Zu lange darf jedoch die Gährung nicht dauern, weil das Getränk ſonſt matt wird. Eine ſo ſtarke und brauſende Gährung wie bei Malzbier, erwarte man aber nicht; es iſt genug, wenn die Oeffnung der Bouteillen mit einem Schaume überzogen iſt.

Man bringt nun die Bouteillen in den Keller, pfropft nach ein paar Stunden ſolche leicht, den folgenden Tag aber mit guten Korken dicht und feſt zu, und läßt ſie ruhig ſtehen. Nach 4 bis 8 Tagen iſt das Getränk trinkbar, hält ſich in einem guten Keller im Sommer 4 Wochen, im Winter 8 Wochen und länger, und wird als Hausgetränk einem Jeden, der nicht an zu ſtarke Malzbiere gewöhnt iſt, genügen; denn es iſt geſund, wohlfeil und von gutem Geſchmack.

270. Einen verdorbenen Weineſſig wieder gut zu machen.

Auf ½ Eimer verdorbenen Weineſſig beeret man 4—5 Weintrauben ab, die aber noch nicht ganz reif ſeyn dürfen, ſondern nur anfangen, etwas weich zu werden; auf dieſe gießt man etwas Eſſig und zerrührt ſie. Man ſchüttet hierauf die Beeren in ein leinwandenes Säckchen, bindet es zu und hängt es in das

Faß, in welchem ſich der Weineſſig befindet, ſo wird in 8—10 Tagen der Eſſig wieder gut und ſtark ſeyn. Da aber der verdorbene Eſſig gewöhnlich trübe iſt, ſo hilft man ſich damit, daß man etwas in Waſſer aufgelöſte Hauſenblaſe in das Faß ſchüttet.

271. Mittel, verdorbenen Eſſig wieder herzuſtellen.

Man läßt klar geſtoßenen Weinſtein in ſcharfem Weineſſig weichen und dörrt ihn alsdann an der Sonne oder im Ofen. Von dieſem gedörrten Weinſteine thut man, nach Verhältniß der Quantität des Eſſigs, geſtoßenen Alaun hinzu, rührt alles wohl durch einander und läßt dann den Eſſig ruhig ſtehen.

272. Eſſig vor dem Verderben zu ſichern.

Man füllt den Eſſig in gläſerne Flaſchen, jedoch nur bis an den Hals voll. Dieſe Flaſchen ſtellt man in einen mit Waſſer angefüllten Keſſel und zwar ſo, daß das Waſſer äußerlich ebenfalls nicht weiter als der Eſſig in den Flaſchen reicht, läßt ſodann das Waſſer ½ Stunde kochen und hernach kalt werden. Man nimmt hierauf die Flaſchen heraus, füllt ſie voll, verſtopft ſie und legt ſie in den Keller. Dieſer Eſſig wird von Tag zu Tage beſſer.

273. Ordinärem Branntwein den übeln Geruch und Geſchmack zu benehmen.

Das beſte Mittel zu dieſem Zweck iſt die Kohle, vorzüglich die Lindenkohle, weniger tauglich iſt die Buchen- und die Eichenkohle. Man nimmt aus der Mitte eines nicht mehr flammenden Feuers die durchgeglüheten, nicht mehr rauchenden Kohlen heraus und thut ſie in ein Gefäß, das man luftdicht verſchließen kann. Die ausgedämpften Kohlen ſtößt man zu Pul-

ver, thut davon einige Loth in ein Quart Branntwein und ſchüttelt oder rüttelt das Gefäß alle Tage, ſo lange, bis man, wenn man einige Tropfen Branntwein zwiſchen den Händen reibt, keinen Fuſel mehr riecht.

Thut man mit dem Kohlenpulver zugleich etwas Honig in den Branntwein, ſo wird ein angenehmer Liqueur daraus.

274. Ordinären Branntwein ſogleich zu verbeſſern.

Man reibt die gelbe Schale einer Zitrone auf einem Stück Zucker ab, ſchabt aber von Zeit zu Zeit das Gelbe wieder vom Zucker mit einem Meſſer ab und thut dieſes Abgeſchabte in den Branntwein; dadurch verbeſſert ſich augenblicklich Geruch, Geſchmack und Farbe.

275. Anweiſung, dem friſch bereiteten Branntweine alle Eigenſchaften zu geben, welche der alte beſitzt.

Gießt man in jede Flaſche friſch bereiteten Branntweins 5—6 Tropfen flüchtiges Laugenſalz, und ſchüttelt ſie wohl um, ſo verliert der Branntwein in Kurzem die Säure, welche er in ſich hat, und bekommt den Geſchmack und alle Eigenſchaften des angenehmen Liqueurs, der im Handel unter dem Namen des Waſſers zum hundert und ſiebenjährigen Leben bekannt iſt.

276. Seifenſpiritus zu verfertigen.

Man bedient ſich hierzu einer gläſernen Bouteille, die ungefähr $2\frac{1}{2}$ Pfund Waſſer faßt, und bringt in dieſe 10 Loth gute, reine, weiße, fein geſchabte Hausſeife und $1\frac{1}{2}$ Pfund guten ſtarken Branntwein. Die

Oeffnung der Bouteille bindet man mit naſſer Blaſe zu, in deren Mitte man eine Stecknadel ſteckt, und ſetzt die Bouteille auf eine Strohlage in einen mit Waſſer angefüllten Keſſel, welches man über dem Feuer alſo wärmt, daß man noch eben die Hand im Waſſer halten kann. In dieſer Temperatur erhält man daſſelbe eine Stunde lang, und ſchüttelt während der Zeit die Flaſche von Zeit zu Zeit um, bis die Seife aufgelöſt iſt. Man thut nun hierzu noch 1 Loth gereinigte Potaſche, ſchüttelt alles wohl unter einander und bringt die Flaſche nochmals in den Keſſel über's Feuer, nachdem ſie, wie vorher, feſt verſchloſſen iſt. Nachdem das Ganze erkaltet iſt und ſich abgeklärt hat, gießt man das Klare vom Bodenſatz ab, da denn der Spiritus zum Gebrauch fertig iſt.

Will man dieſen Spiritus wohlriechend haben, ſo kann man Lavendelöl, Bergamottöl und Zitronenöl, von jedem 8 Tropfen hinzuſetzen.

Noch kräftiger wird der Spiritus, wenn man auf die angegebene Quantität Branntwein 12½ Loth Seife nimmt, und dem fertigen Spiritus 8 Loth ätzenden Salmiakgeiſt und 1 Loth Rosmarinöl zuſetzt.

277. Nervenſtärkender Spiritus von Ameiſen.

Im April gräbt man in einen Ameiſenhaufen eine Bouteille, welche man zur Hälfte mit Franzbranntwein anfüllt, und läßt ſie ungefähr 4 Wochen lang darin unverkorkt ſtehen. Nachher filtrirt man den Spiritus in eine andere Bouteille.

Oder man fängt die Ameiſen in Bouteillen, gießt Branntwein darauf und deſtillirt und digerirt dieß ſodann.

Das Waſchen mit dieſem Spiritus iſt in verſchie-

Digitized by Google

denen Nervenzufällen für Menſchen und Vieh ſehr heilſam.

278. Zucker aus Mangold zu bereiten.

Zur Bereitung des Zuckers wählt man die Rüben, welche ein weiches nach dem Rande zu weißliches Fleiſch haben, und nicht aus der Erde herausgewachſen ſind. Man wäſcht ſie ab, zerſchneidet ſie, kocht ſie, und nachdem ſie in einem hölzernen Troge mit hölzernen Stampfen in einen Brei verwandelt worden ſind, preßt man ſie aus. Dieſer Saft kommt in einen reinen kupfernen Keſſel und wird beinahe bis zum Sieden erhitzt, während man den Schaum, ſo oft er aufſteigt, abnimmt. Zu 100 Quart Saft ſetzt man ungefähr 2 Unzen gelöſchten Kalk, den man ſo verdünnt hat, daß er wie Milch ausſieht, und erhält das Feuer, bis der Saft zur Hälfte eingekocht iſt; dann ſeihet man ihn durch ein wollenes Tuch in gläſerne, ſteinerne oder hölzerne Gefäße, die in die Nähe eines gelinden Feuers geſtellt werden, wo ſich bald Zuckerkriſtalle bilden, die, wenn ſie durch Auspreſſen von den ſchleimigen Theilen befreit werden, einen ſehr guten Zucker liefern.

279. Wachholderbeeren zu ſammeln.

Dieſes geſchieht am beſten, wenn man ein paar Tücher um einen Wachholderſtrauch ausbreitet und mit einem Stock an denſelben ſchlägt.

280. Eine ſehr vortheilhafte Weiſe, die Butter zu ſalzen, welche man gern lange und gut aufbewahren will.

Man miſcht 2 Theile gutes Küchenſalz, einen Theil Zucker und einen Theil Salpeter unter einander und nimmt von dieſer Miſchung zu jedem Pfund But-

ter 2 Loth. Mit dieſer knetet man die Butter wohl durch und ſchlägt ſie zum Gebrauch ein. So geſalzene Butter ſoll eine fette, markartige Eigenſchaft und eine ſchöne Farbe bekommen, nie ſtark nach Salz ſchmecken, noch eine ſolche Härte bekommen, daß ſie krümle, und ſich ſehr lange gut erhalten. Ehe man aber Gebrauch davon macht, muß ſie 3—4 Wochen ſtehen, damit die Salze ſich gehörig auflöſen und mit ihr vermiſchen.

281. Ranzige Butter zu verbeſſern.

Dieſe kann man wieder herſtellen, wenn man ſie über Kohlen zergehen läßt und dann eine ſtark geröſtete Brotrinde hineinlegt.

Oder: Man legt ſie, von einander gebreitet, einige Stunden in ſüße Milch, knetet ſie damit durch, wäſcht ſie dann noch mit Waſſer aus und ſalzt ſie von neuem.

282. Sardellenbutter.

Dieſe wird zum Frühſtück oder zu Kartoffeln, welche mit der Schale gekocht ſind, oder auch bei kalten Abendtafeln auf Semmelſchnitten gebraucht. Man bereitet ſie auf folgende Art. Man wäſcht 4 Loth Sardellen rein, löſet ſie von den Gräten und hackt ſie ganz fein, worauf ſie noch in einem Reibeaſche gut zerrieben werden. Dann thut man ½ Pfund friſche Butter dazu, reibt beides wohl unter einander, läßt die Butter in einem Keller erhärten und treibt ſie dann zierlich durch eine Spritzkuchenſpritze auf einen Teller, worauf ſie zur Tafel gegeben wird.

283. Sardellenbutter mit Eidottern.

Die Bereitung dieſer Butter iſt mit der vorhergehenden ganz gleich, nur werden noch hart gekochte

Eidotter dazu genommen, welche man mit den Sardellen in dem Reibeaſche zerreibt. Auf ¼ Pfund friſche Butter rechnet man 6 Eidotter.

284. Gute Kräuterbutter mit Sardellen.

Die Bereitung und Anwendung dieſer Butter geſchieht ganz wie in Nro. 282., nur vermiſcht man noch damit verleſene, gewaſchene und ganz fein gehackte Peterſilie, Schnittlauch und Dragun.

285. Mittel, die Milch im Sommer friſch und ſüß zu erhalten.

Als ſicheres Mittel gegen das Gerinnen der Milch hat ſich bewährt: Daß man die offenen Milchgefäße, welche nur nicht bis an den Rand gefüllt ſeyn dürfen, überall mit Brennneſſeln bedeckt.

286. Auf andere Art.

Dieſes Mittel iſt beſonders in großen Städten anwendbar, wo es zuweilen an einem Keller und kühlen Gewölbe fehlt, und wo man ſchwer verhüten kann, daß die friſche Milch vom Morgen bis auf den Abend nicht ſauer werde. Um dieſes zu verhindern, zerläßt man ½ Loth Sal. Tartari in 1 Pfund heißem Waſſer und hebt die Miſchung zum nachſtehenden Gebrauche auf.

Wenn man am Morgen gute Milch hat, die man bis auf den Abend oder auch bis zum andern Morgen gern friſch erhalten will, ſo gießt man einen Löffel voll von obiger Mixtur unter eine Flaſche voll Milch und füllt ſie ein oder ein paar Mal in ein anderes Gefäß über. Auf dieſe Art wird ſie ſich unverändert halten und die Sahne weniger ſteigen.

Digitized by Google

287. Wie man verhüten kann, daß die Milch beim Sieden nicht gerinne.

Wenn man fürchtet, daß die Milch während des Siedens gerinnen möchte, ſo quirlt man ſie zuerſt gut durch, ſchüttet alsdann etwas geſtoßenen, feinen Zucker hinein und läßt die Milch damit ſieden. Nachher muß ſie nochmals gut gequirlt werden. Auf dieſe Art bleibt ſie längere Zeit ſüß und gerinnt nicht.

288. Sahne einige Monate aufzubewahren.

Wenn man Sahne mit einer etwas ſtarken Quantität Zucker vermiſcht, etwas einkocht, und nachdem ſie erkaltet iſt, in gläſerne Flaſchen füllt, ſo hält ſie ſich mehrere Monate gut und iſt beſonders in den Kaffee anwendbar.

289. Wie man einer angebrannten Milchſpeiſe den üblen Geſchmack benehmen könne.

Will man einer angebrannten Milchſpeiſe den üblen Geſchmack benehmen, ſo nimmt man ſie vom Feuer, ſchlägt ſogleich ein naſſes Tuch um den Topf und läßt ihn ſo eine Weile ſtehen.

Oder: man ſtürzt einen naſſen Waſſereimer über den Topf. Sollte die Speiſe aber noch nicht gar ſeyn, ſo muß ſie nachher in einen andern Topf geſchüttet und darin wieder an das Feuer geſetzt werden.

290. Wie man das Anbrennen der Milchſpeiſen verhüten könne.

Dieſes geſchieht dadurch, daß man den Topf, in welchem die Milchſpeiſe gekocht werden ſoll, zuvor mit friſcher Butter ausſtreicht.

Digitized by Google

291. Einer verſalzenen Speiſe das überflüſſige Salz zu benehmen, ohne ſie dadurch unkräftig zu machen.

Man taucht ein reines Tuch in kaltes Waſſer, deckt daſſelbe, wenn es ausgerungen iſt, über die verſalzene Speiſe und läßt ſie eine Weile ſo ſtehen. Findet man, daß ſie noch zu ſehr geſalzen iſt, ſo wiederholt man dieſe Operation ein oder mehrere Mal.

292. Mittel, Pökel=Rindfleiſch weniger ſalzig und die Brühe davon zu Suppen brauchbar zu machen.

Zur Erreichung dieſes Endzwecks koche man das Fleiſch, nach Verhältniß ſeiner Quantität, mit einer oder mehreren Mohrrüben, welche das überflüſſige Salz anziehen.

293. Wie man verhüten könne, daß ein Fleiſchtopf nicht überlaufe.

Wenn man den inwendigen Rand des Topfes, in welchem ſich das Fleiſch befindet, mit Butter beſtreicht, ſo kocht es ruhig fort, ohne überzulaufen.

294. Mittel, Fleiſch bald weich zu kochen.

Wenn das Fleiſch abgeſchäumt und im ſtärkſten Aufwallen iſt, ſo gießt man ungefähr auf 3 Pfund 2 Löffel voll guten Kornbranntwein hinzu. Das Fleiſch, wäre es auch von einem alten Thiere, wird ſchnell weich, und von dem Geruche des Branntweins bleibt nicht die geringſte Spur übrig.

295. Alte Hühner bald mürbe zu machen.

Man zündet drei Mal Branntwein an, gießt ihn über die Henne und deckt ſie zu; hernach gießt man heiße Butter in die Henne, ſo vergeht der Branntweingeſchmack gänzlich. Reibt man die Hühner mit etwas

Gewürz ein und legt ſie ein paar Tage in Eſſig, ſo ſchmecken ſie wie wildes Geflügel.

296. Mittel, Erbſen und Bohnen bald weich zu kochen.

Es iſt bekannt, daß Erbſen und Bohnen ſich bisweilen ſehr ſchwer weich kochen, beſonders wenn ſie ſchon etwas alt ſind, thut man aber beim Kochen, nach Maßgabe der Quantität, ein oder zwei Meſſerſpitzen voll Pflanzenlaugenſalz hinzu, welches man in allen Apotheken wohlfeil kauft, ſo wird dieſem Uebel nicht nur ſchnell abgeholfen, ſondern der gute Geſchmack derſelben auch noch erhöht.

Eben ſo iſt dieſes Mittel am ſchnellſten wirkſam, wenn Buttermilchſuppe zu ſehr gerinnt, denn wenn ſie ſchon am Feuer grieſicht iſt, ſo wird ſie dadurch wieder aufgelöſet.

297. Kälber zum Schlachten fett zu machen.

Um die Kälber, welche man ſchlachten will, recht fett zu machen, giebt man ihnen, wenn ſie 3 Tage alt ſind, täglich 1 friſches Ei, nach ein paar Tagen 2 und noch ſpäterhin 3 Eier, wobei es unausgeſetzt bis zum Schlachten bleibt. Geſchieht dieſes, wenn das Kalb 14 Tage alt iſt, ſo wird man es ſehr fett finden. Um den Kälbern die Eier beizubringen, verfährt man folgenderweiſe: Man zerdrückt in dem Maule des Kalbes ein Ei, wirft die Schale weg und hält ihm das Maul zu, damit es das Flüſſige des Eies hinunter ſchlucken müſſe.

298. Eier lange Zeit gut zu erhalten.

Zum Aufbewahren der Eier für den Winter nimmt man diejenigen, welche in den Monaten Auguſt und September gelegt ſind. Man ſtellt ſie ſchichtweiſe in

einen Kaſten oder Faß in trocknen Roggen oder noch beſſer in ungeſtampfte Hirſe, doch ſo, daß keins das andere berührt, auch alle auf die Spitze, damit der Dotter nirgends anliegen kann, ſondern im Weißen ſchwimmend erhalten wird, aus welcher Lage die Eier auch nicht wieder gebracht werden dürfen. Das ſo angefüllte Gefäß wird mit einem Deckel verſchloſſen, dann an einen nicht gar zu warmen Ort und, wenn man im Winter keinen andern vor dem Froſt ſichern Platz hat, in den Keller geſtellt. Wenn man die Eier nicht durch Stoßen und Rütteln aus ihrer Lage bringt, ſo kann man ſicher darauf rechnen, daß man den ganzen Winter hindurch ſo gute und wohlſchmeckende Eier haben werde, als ob ſie erſt friſch gelegt wären.

Denjenigen, welche nicht Gelegenheit haben, die Eier in Roggen aufzubewahren, iſt folgende Methode ſehr zu empfehlen: Eben ſo wie in den Roggen ſchichtet man die völlig friſchen Eier in geſiebte trockene Aſche ein. Sie halten ſich hierin eben ſo gut wie in dem Roggen, beſonders wenn man ſie vor dem Einſchichten mit Schmalz überſtreicht. Auch wenn man im Sommer einen großen Vorrath von Eiern hat, kann man ſie auf beide Arten ſehr lange gut erhalten.

Ein Mittel, die Eier ſo aufzubewahren, daß ſie ſelbſt lange zum Ausbrüten gut bleiben, iſt: man überziehe ſie mit arabiſchem Gummi und packe ſie feſt in Holzkohlenpulver.

299. Eier auf andere Art lange und gut aufzubewahren.

Der Chemiker in Paris, Herr Cadet de Gassicourt, hat die Entdeckung gemacht, daß Eier ſich in

einem gläſernen Gefäße mit Kalkmilch (Kalkwaſſer) faſt 10 Monate friſch erhalten haben.

Für diejenigen, welche die Bereitung und Behandlung des Kalkwaſſers nicht wiſſen ſollten, wird folgende Anmerkung von D. M. nicht überflüſſig ſeyn.

„Man löſcht friſch gebrannten Kalk in Waſſer, gießt alsdann von letzterem eine ſehr reichliche Menge nach, rührt mehrere Male um, und gießt das klare obenſtehende Waſſer ſogleich in gut zugedeckte, ganz voll gefüllte Gefäße (von Holz, gebranntem Thon oder Glas) ab. Das Waſſer löſet $\frac{1}{680}$ vom Kalke auf. Steht aber das Waſſer an freier Luft, ſo zieht die aufgelöſte Kalkerde aus ihr die Kohlenſäure an, und verwandelt ſich dadurch in kohlenſaure Kalkerde, die ſich anfangs auf der Oberfläche der Flüſſigkeit als ein Häutchen (Kalkrahm) zeigt. Dieß wird nach und nach immer wieder, bis es durch ſein vermehrtes Gewicht zu Boden ſinkt und einem neuen Häutchen Platz macht. Dieß dauert ſo lange fort, bis zuletzt aller in dem Waſſer aufgelöſt geweſene Kalk wieder abgeſchieden iſt und nur reines Waſſer übrig bleibt. Will man daher das Kalkwaſſer als ſolches unverändert erhalten, ſo muß es gegen den Zutritt der Luft geſchützt werden.“

300. Eier zu trocknen.

Man ſchlägt das Eiweiß ab, ſchüttet den reinen Dotter auf einen Teller, und ſtreicht ihn ganz dünn aus einander, ſo daß ihn die Sonne in wenigen Stunden austrocknet. Dieſen ausgetrockneten Dotter ſchabt man als ein Pulver ab und verwahrt ihn in luftdichten Blechbüchſen, wo er über anderthalb Jahre dauert.

Digitized by Google

Manche rühren auch die Eidotter und Eiweiße unter einander und trocknen ſo beides auf beſchriebene Art.

301. Wie man wiſſen kann, ob ein Ei friſch ſey.

Die friſchen Eier ſinken im Waſſer unter, die verdorbenen aber ſchwimmen oben auf.

302. Wie man wiſſen kann, wenn hart gekochte Eier gar ſind.

Bleiben ſie beim Herausnehmen aus dem Waſſer naß, ſo müſſen ſie noch länger kochen; werden ſie aber gleich trocken, ſo ſind ſie gar.

303. Wie man erkennen kann, wenn die Kaſtanien genug gebraten ſind.

Es iſt bekannt, daß die Kaſtanien beim Braten mit einem Knall zerſpringen, wenn man nicht zuvor ein paar Einſchnitte in ſie gemacht hat. Wenn man dieſe nun in einer Pfanne oder Kaffeetrommel braten will, ſo darf man nur ein paar Kaſtanien ohne Einſchnitte dazu thun, und wenn dieſe zerplatzen, ſo iſt es das Zeichen, daß die übrigen gar ſind.

304. Vom Dampfkochen, oder: Kartoffeln, grüne Gemüſe, Pilze und mehrere Fleiſcharten ſo zu kochen, daß ſie nicht nur an Güte und Wohlgeſchmack gewinnen, ſondern auch, bei weniger Holzaufwand, in kürzerer Zeit weich werden, als bei der gewöhnlichen Kochart.

Um dieſes zu bezwecken, muß man benannte Speiſen im Waſſerdampfe kochen, welches auf folgende Art geſchieht: Will man z. B. in einem gewöhnlichen Kochtopfe, der ungefähr 4 — 5 Quart Waſſer faßt, Kartoffeln mit der Schale kochen, ſo gießt man ungefähr ½ Quart Waſſer hinein und legt einen Dampf=

boden, welcher am beſten aus ſchwachem, aber gut verzinntem Bleche mit ſo viel Löchern als nur möglich beſteht, in dieſen Topf, und zwar dergeſtalt, daß er ein wenig höher zu liegen kommt, als das Waſſer ſteht, damit in dem dazwiſchen befindlichen leeren Raume die beim Kochen ſich erhebenden Wellen des Waſſers frei ſpielen können, ohne die Speiſen zu berühren. Die in dem Dampfboden befindlichen Löcher aber müſſen von der Stärke eines kleinen Fingers ſeyn, um den aufſteigenden Dampf ſo wenig als möglich an ſeinem Aufſteigen und ſeiner Wirkung zu hindern; auch muß der Boden rundum an den unten etwas enger werdenden Topf feſt anliegen. Sollte er aber zu klein ſeyn, um in einiger Entfernung über dem Waſſer feſt in dem Topfe zu bleiben, ſo muß man ein hölzernes Kreuz unterlegen. In deſſen Ermangelung können auch blos ein paar Stückchen Holz genommen werden, die man ſo lange verkürzt, bis ſie die gehörige Länge haben, dem darauf zu liegen kommenden Boden eine paſſende und feſte Lage zu geben. Dieſe Unterlagen müſſen aber zuvor im Waſſer ausgekocht werden. Iſt nun das Waſſer eingegoſſen und der Dampfboden gehörig eingelegt, ſo ſchüttet man die gewaſchenen Kartoffeln auf den Dampfboden, bis der Topf voll iſt, deckt ſolchen mit einer genau paſſenden Stürze zu und ſetzt ihn auf einen Dreifuß oder Kaſſerolloche über ein mäßiges, aber gleich ſtark anhaltendes Feuer, welches nur den untern Theil, eigentlich nur den Boden des Gefäßes, erhitzen darf. Will man das Kochen noch beſchleunigen, ſo ſchütte man gleich anfangs heißes Waſſer in den Topf, dadurch wird ſogleich Dampf entwickelt, welcher die rohen Kar-

Digitized by Google

toffeln durchdringt. Geſunder und wohlſchmeckender werden ſie noch, wenn man beim Einlegen in den Topf Kümmel zwiſchen dieſelben ſtreut.

Will man auf dieſe Art gehörig gereinigte und klein geſchnittene Gemüſe kochen, ſo wird beim Einlegen in den Topf Salz zwiſchen dieſelben geſtreut, damit es die Speiſe durchziehe; nur muß dabei behutſam verfahren und beſſer zu wenig als zu viel genommen werden, da ſich in der Folge ja ſehr leicht das Fehlende erſetzen läßt, wenn man beim Koſten finden ſollte, daß zu wenig geſalzen ſey.

Da manche Speiſen längere Zeit zum Garwerden als andere brauchen, ſo kann man entweder dem Dampfboden eine höhere Lage geben, um mehr oder ſo viel Waſſer einzugießen, als man für hinlänglich erachtet, daß es bis zu Ende ausreichen werde, oder man hebt den Deckel vom Topfe und gießt etwas kochendes Waſſer nach, und zwar an der einen Seite des Topfes hinunter, damit es die Speiſe ſo wenig als möglich berühre.

Da man bei dieſer Kochart die Speiſen nicht umzurühren braucht und dieſe ſich auch nicht färben, ſo wird man wohl einſehen, daß es ſehr gut ſey, Blumenkohl und Spargel im Dampfe zu kochen, wozu man ſich aber hierbei keines Topfes, ſondern einer Kaſſerolle bedient.

Will man Kohl- (Kraut-) Salat im Dampfe kochen, ſo legt man den klein geſchnittenen Kohl locker auf den Dampfboden, es ſey in einer Kaſſerolle oder in einem Topfe, wo er in kurzer Zeit ganz weich wird. Iſt man gewohnt, dem Kohlſalate eine Beimiſchung von Borsdorfer-Aepfeln, Pflaumen oder Weinbeeren

zu

zu geben, ſo kocht man ſolche, mit dem Kohle vermengt, wodurch das eine das andere veredelt. Hat der Kohl die gewünſchte Gare, ſo wird er vermittelſt eines Löffels vom Dampfboden genommen und dann auf die gewöhnliche Art zugerichtet. Pflegt man ihn ſehr weich zu ſpeiſen, ſo erhält man auf dieſe Art ſehr viel Eſſig.

Sauerkohl (Sauerkraut) wird ebenfalls ganz lokker auf den Dampfboden gethan und ohne Umrühren bis zur völligen Gare gekocht. In 1 Stunde ungefähr iſt er ſo mürbe, daß man ihn mit der Zunge zerdrücken kann, da er im Gegentheil bei der gewöhnlichen Kochart wohl 3 — 4 Stunden zum Garwerden braucht.

Sind die Gemüſe auf die beſchriebene Art völlig weich, ſo werden ſie vom Dampfboden genommen und übrigens ganz auf die gewöhnliche Art in Kaſſerollen ohne Dampfböden mit Fleiſchbrühe und andern Zuthaten zugerichtet. Auch kann man, wenn es zuweilen an Fleiſchbrühe fehlen ſollte, das, was vom Dampfwaſſer übrig geblieben iſt, mit dazu nehmen, indem dieſer geringe Reſt von Dampfwaſſer jederzeit einen eigenthümlichen, kräftigen Geſchmack hat, derjenigen Speiſe zuträglich, welche eben gekocht wurde.

Alle grüne Gemüſe werden durch das Kochen im Dampfe nicht nur, wie ſchon geſagt, bei weniger Feuerung eher weich, ſondern auch viel wohlſchmeckender, weil ſie nichts von dem ihnen eigenthümlichen Geſchmacke verlieren, wie dieſes beim Kochen im Waſſer der Fall iſt.

Rothe Rüben, welche durch das Kochen im Dampfe eine viel ſchönere Farbe bekommen, werden, wie

Digitized by Google

auch Sellerie, im Ganzen gekocht und dann zerſchnitten, wie dieſes bei der gewöhnlichen Kochart geſchieht.

Pilze aller Art gewinnen ſehr viel an Wohlgeſchmack, wenn ſie im Dampfe gar gekocht werden. Sie verlieren nämlich mehr oder weniger ihr wäſſeriges und rohes Weſen, werden mürber und haben dann gar das Lederhafte nicht mehr, welches die Pilze für Viele ungenießbar, vielleicht auch weniger verdaulich macht. Sie werden, nachdem ſie gut gereinigt ſind, zerſchnitten oder, noch beſſer, im Ganzen auf den Dampfboden, gebracht und, wenn ſie die gewünſchte Gare haben, nach Belieben weiter zugerichtet. Beim Dampfkochen der Pilze wird, außer den andern daraus entſpringenden Vortheilen, auch noch an Butter erſpart.

Gepökelte oder geräucherte Zungen, Pökelfleiſch und geräuchertes Fleiſch, wie auch Schinken, werden durch das Kochen im Dampfe nicht nur ebenfalls in kürzerer Zeit als bei der gewöhnlichen Art weich, ſondern auch viel köſtlicher. Bei letzteren hat man noch den Vortheil, daß er blos zur Hälfte oder in noch kleineren Theilen gekocht werden kann, ohne auszuwäſſern oder an Kraft zu verlieren. Nur muß man die Vorſicht brauchen, daß man auf den Fall, wenn zu befürchten iſt, daß ſich das Fettere von dem Magern trennen könnte, das Stück mit einem Bindfaden während des Kochens umwickele.

Eine ausführliche Anleitung zum Kochen und Braten im Waſſerdampfe hat ſchon vor mehr als 10 Jahren der durch ſeine ökonomiſchen Schriften rühmlichſt bekannte P o h l zu Leipzig im Druck bekannt gemacht.

305. Dem Kaffee den wilden Geſchmack zu benehmen.

Man thut zu dem Kaffee, während des Brennens, eine in Stücke geſchnittene Zwiebel, die man nachher wieder herausnimmt. Man darf nicht fürchten, daß der Kaffee den Zwiebelgeſchmack annehme.

306. Wie man mit Nutzen den Kaffee waſche.

Nachdem alle ſchlechte Bohnen und alles Unreine aus dem Kaffee genommen worden, ſchüttet man lauwarmes Waſſer darauf, wäſcht ſelbigen und läßt ihn auf einem ſaubern Tuche wohl ausgebreitet trocknen. Man wird finden, daß 1 Loth von dem gewaſchenen Kaffee mehr Kraft habe, als 1½ Loth vom ungewaſchenen; nur muß er nicht zu ſtark gebrannt werden.

Letzteres iſt überhaupt bei jeder Art von Kaffee zu beobachten, indem er dadurch der Geſundheit nachtheilig wird und auch einen unangenehmen brandigen Geſchmack annimmt; wird er aber zu ſchwach geröſtet, ſo iſt er ebenfalls weder dem Magen noch dem Geſchmack behaglich. Am beſten iſt es, ihn vom Feuer zu nehmen, wenn er praſſelt, dann noch recht mit der Trommel zu ſchütteln und, wenn er nun eine ſchöne braune Farbe angenommen hat und ſchwitzt, denſelben in eine Schüſſel zu ſchütten, mit einer andern feſt zuzudecken, damit die beſten Theile nicht verfliegen können, nun noch eine Zeit lang zu ſchütteln, daß er ſich nicht erhitze, und zuletzt in genau verſchloſſenen Gefäßen aufzubewahren, wozu man immer gläſerne Flaſchen nimmt, welche ſtark verkorkt werden.

Etwas reines Pflanzenlaugenſalz, welches in allen Apotheken wohlfeil zu bekommen iſt, dem Kaffee beim Kochen zugeſetzt, ſoll deſſen Geſchmack und Stärke erhöhen.

307. Zichorien, Skorzoneren, Runkelrüben u. dergl. auf eine Art zu brennen, daß beſonders viel an Kaffee erſpart wird.

Wenn der Kaffee beim Brennen anfängt ſeine Farbe zu verlieren und in's Bräunliche überzugehen und etwas zu riechen, ſo thue man die zu brennenden Zichorien oder dergl. dazu und brenne nun beides ſo lange, bis es gut iſt. Das Kaffee=Oel, welches ſich beim Brennen entwickelt, theilt ſich dem Zuſatze mit und macht ihn dem Kaffee verwandter. Nun eilt man, die geröſtete Miſchung zu mahlen, und ſtampft ſie noch warm in einen feſten ſteinernen Topf, der mit einem bleiernen Deckel (welcher aber mit Papier umklebt wird, damit das Blei nicht ſchade) bedeckt und ſo aufbewahrt wird.

Gleich beim Brennen kann man zu $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee $\frac{1}{2}$ Pfund Zichorien, nachher beim Gebrauch noch $\frac{1}{4}$ Pfund davon dazu thun; mithin wird vermittelſt $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee's eine Maſſe von 1 Pfund verfertigt, welche ſehr gut ſchmeckt und doch eine bedeutende Erſparniß macht.

Nach einer andern Methode brennt man zuerſt ein paar Mal Runkelrüben, rothe Rüben oder auch Mohrrüben allein, alsdann Kaffee, und ſchüttet dieſen, wenn er gar iſt, gleich aus der Trommel in die gebrannten und gemahlnen Rüben, rührt ihn damit gut durch und bindet dann den ſteinernen Topf, worin ſie ſich befinden, feſt zu. Den andern Tag ſiebt man die Rüben durch, damit die Kaffeebohnen zurückbleiben, und hebt dieſe beſonders auf. Auch auf dieſe Art kann man viel Kaffee erſparen, weil das Oel deſſelben ſich den Rüben ebenfalls mittheilt.

Die Zichorien oder dergl. müſſen ebenfalls, unter öfterem Schütteln der Trommel, nicht zu wenig und auch nicht zu ſtark gebrannt werden und ſind dann auszuſchütten, ſobald ſie einen harten Klang von ſich geben, wo man ſie in der Schüſſel ausbreitet.

Es iſt hinlänglich bekannt, daß das zum Kaffee beſtimmte Wurzelwerk vor dem Brennen gereinigt, klein geſchnitten und getrocknet und nach demſelben ſogleich gemahlen werden müſſe.

308. Eichel-Kaffee.

Man nimmt geſunde, reife Eicheln, ſchält ſie, zerſchneidet den Kern, läßt ihn trocken werden und brennt ihn in einer gewöhnlichen Kaffeetrommel. Aus dieſen Eicheln bereitet man ein ſehr geſundes Getränk, das man verbeſſert, wenn man zu jedem Lothe 1 Quent. Kaffeebohnen ſetzt.

Die Eicheln werden von Aerzten für geſund und ſtärkend gehalten und in verſchiedenen Krankheiten, unter andern in Nervenkrankheiten, ſo wie auch kleinen Kindern zur Stärkung der Verdauungswerkzeuge verordnet.

Da den Eicheln die öligen Theile des Kaffee's fehlen, ſo thut man wohl, wenn man bei dem Röſten, wenn ſie ſchon braun ſind, ein wenig friſche Butter hinzuſetzt und die Eicheln ſtark umſchüttelt.

309. Ein ſehr guter vaterländiſcher Thee.

In den Monaten März bis Mai ſammelt man bei trockener Witterung die zarteſten und reinlichſten Blätter von Erdbeeren, die auf Bergen wachſen, und trocknet ſie unabgewaſchen auf Bretern im Schatten an der Luft. Will man ihnen die Geſtalt des ausländiſchen Thee's geben, ſo kneipt man die Stielchen

Digitized by Google

ab, trocknet die Blätter auf blechernen Platten auf dem Ofen, reibt ſie während des Trocknens zwiſchen den Händen und läßt ſie ſo erkalten. Von den feinſten Himbeerblättchen kann man auf dieſe Art ebenfalls einen guten Thee zubereiten.

310. Mittel, das Entfliegen des Specks beim Ausbraten zu verhüten.

Vermiſcht man den geſchnittenen Speck mit gemeinem Kochſalze und es kommt beim Ausbraten deſſelben kaltes Waſſer dazu, ſo erheben ſich zwar aus dem Tiegel heftige Flammen, aber die Specktheile ſelbſt entfliegen nicht, welche oft die Strohdächer anzünden, da hingegen von ungeſalzenem Specke nur wenige Stücke im Tiegel zurückbleiben.

311. Was man zu thun habe, wenn ein Tiegel mit Butter, Fett oder dergl. brennt.

Sobald ein Tiegel mit Butter, Fett oder dergl. brennt, ſo muß man ihn geſchwind vom Feuer nehmen und mit einer Stürze zudecken, wodurch das Feuer erſtickt wird. Man hüte ſich aber ja, Waſſer in den Tiegel zu gießen, weil dieſes nur die Flamme vergrößern und in die Höhe führen würde.

312. Was zu thun ſey, wenn eine Bratröhre in Brand gerathen iſt.

Fängt eine Bratröhre an zu brennen, wenn man etwa beim Herausnehmen des Bratens fette Brühe hinein gießt, ſo wirft man ſchnell Aſche hinein, macht die Thüre zu und kehrt, nachdem das Feuer auf dieſe Art gedämpft iſt, die Röhre mit einem Flederwiſche aus. Brennt ſie aber, indem der Braten noch darin iſt, ſo macht man ſchnell die Thüre zu und nimmt das Feuer unten heraus.

Digitized by Google

313. Einfache Mittel, brennende Schornſteine ſchnell zu löſchen.

Das erſte leichte und ſichere Mittel beſteht im Schwefel, und jeder Hauswirth ſollte daher beſtändig einige Pfunde gewöhnliche Schwefelfaden vorräthig haben.

Wenn ein Schornſtein oder Kamin in Brand geräth, ſo muß man vor allen Dingen das unten liegende Feuer, wodurch der Brand entſtanden iſt, aus einander werfen, damit die in die Höhe ſchlagende Flamme vermindert werde. Man hüte ſich aber, daß man kein Waſſer in dieſes Feuer gieße, oder auch nur die Brände damit auslöſche, als welches hierbei höchſt ſchädlich iſt und den Schwefel in ſeiner Wirkung hindern würde. Hierauf zündet man $1\frac{1}{2}$ — 2 Pfund Schwefelfaden gerade unter dem brennenden Schornſtein oder Kamin an, wo durch den Dampf des Schwefels das Feuer augenblicklich erſtickt, wenn es auch bereits ſo überhand genommen, daß die Flamme oben hinaus ſchlüge. Am beſten iſt es, die Schwefelfaden über einen dünnen Stock oder Dreifuß zu hängen, weil ſie im Hängen am leichteſten anbrennen. Je höher und weiter der Schornſtein iſt, deſto mehr Schwefel muß man aufwerfen, und bis zur völligen Löſchung damit fortfahren.

Das zweite Mittel beſteht darin, jeden Schornſtein mit einer beweglichen Klappe verſehen zu laſſen, die, vermittelſt einer darin befeſtigten eiſernen Stange, leicht geſchloſſen und geöffnet werden kann. Es iſt hinreichend, den Schornſtein zu verſchließen, wenn er brennt, um das Feuer ſchnell zu löſchen. Denn weil hierdurch der Zutritt der Luft von unten nach oben

unzuläſſig gemacht wird, und ohne Luft kein Feuer brennen kann, ſo iſt die Erſtickung der Flamme eine natürliche Folge davon.

314. Mittel bei Verbrennungen.

Dr. Plaſſe zu Einbeck empfiehlt (in den allgem. medic. Annalen), als Heilmittel bei ſtarken Verbrennungen, Kohlen recht fein gepülvert auf die nach Verbrennungen eiternden Stellen aufzuſtreuen.

Baumwolle auf die verbrannte Stelle des Körpers gelegt, vermindert den Schmerz und befördert die Heilung; mehrere Fälle haben dieß bewährt. Eben auch und vorzüglich, nach mehreren Beobachtungen und Nachrichten, ſchafft friſch geſchorne Schafwolle ſchnelle Hülfe.

Auch kann man Leinöl oder friſche, geſchälte und geriebene Kartoffeln auf den verbrannten Theil legen, welche man aber immer wieder mit friſchen vertauſchen muß.

Oder: Man wäſcht die verbrannte Stelle mit Molken und taucht ſie ſo lange in dieſelbe, bis der Schmerz vergangen iſt.

Oder: In dem Augenblicke, wo man ſich mit heißem Waſſer verbrannt hat, reibe man den verbrannten Theil mit Weizen- oder Roggenmehl etwa 10 Minuten lang, wickle ihn dann in Mehl ganz ein und mache einen Verband darum. Nach einigen Stunden iſt keine Spur des Brandes zu ſehen.

315. Mittel gegen das Aufſpringen der Hände.

Man macht von Mandelöl und weißem Wachs eine Salbe, beſtreicht alle Abende die Hände damit und

Digitized by Google

zieht Handſchuhe an. Dieſes wiederholt man ſo lange, bis ſie wieder hergeſtellt ſind.

Oder: Man nimmt 3 Quent. Johannisöl, ½ Quent. Oel von weißen Lilien und 2 Scrupel geſchmolzenes gelbes Wachs, miſcht alles unter einander und beſtreicht die Hände damit.

316. Vertreibung des unangenehmen Geruchs der friſch geweißten Stuben.

In eine friſch geweißte Stube ſtellt man 3 oder 4 Eimer mit Waſſer, und gießt in jeden 2 Loth Schwefelſäure (Vitriolöl). Hat es 24 Stunden geſtanden, ſo gießt man es weg, und friſches Waſſer und Schwefelſäure hinein. Dieſes Sauerwaſſer verſchluckt binnen drei Tagen und Nächten allen Dunſt des Kalkes.

317. Erprobtes Mittel, einer Stube oder Möbel den Firnißgeruch zu benehmen.

In eine dergl. Stube oder Möbel ſetzt man in einer zinnernen Schüſſel Sauerkohl auf ein Kohlenfeuer; dieſer ziehet den Firnißgeruch an ſich und bekommt ein ganz blaues Anſehen.

318. Wie man die blinden und farbigen Fenſterſcheiben helle mache.

Wenn man die blinden und farbigen Fenſterſcheiben einige Mal mit Brennneſſeln abreibt, ſo werden ſie hell und rein.

319. Spiegel zu reinigen.

Dieſe reinigt man mit Branntwein und reibt ſie, mittelſt eines weichen Leders, mit Spinneweben.

320. Dauerhafte Zeichnung des leinenen Zeuges.

Hierzu hat man in England eine Tinte erfunden,

Digitized by Google

welche alſo bereitet wird: Man nimmt 1 Loth Vermillon (zubereiteten Zinnober) und eine Drachme ſchwefelſaures Eiſen (Eiſenvitriol), und reibt beides in einem ſteinernen Mörſer mit einer Quantität Leinöl, die hinreichend iſt zu einer flüſſigen Maſſe, welche man mit einem Pinſel oder mit einer Schreibfeder auftragen kann. Dieſe Zuſammenſetzung hat eine ſchöne rothe Farbe, und zahlreiche Erfahrungen haben bewieſen, daß ſie den Wirkungen der Säuren ſowohl als der Laugen widerſteht.

Man kann dieſer Tinte auch eine andere Farbe geben, wenn man, ſtatt des Zinnobers, eine andere farbige Subſtanz, die ſich mit dem Leinöl vermiſchen läßt, dazu anwendet.

In Deutſchland bedient man ſich zu dieſem Behuf folgender Mittel:

Man gießt auf 3 bis 4 Loth Eiſenfeilſpäne 1 Pfund Eſſig und läßt ſie einige Monate ſtehen. Dann dunſtet man die Flüſſigkeit über einem gelinden Kohlenfeuer bis auf ungefähr 8 Loth ab, und löſet ½ Loth gepülvertes arabiſches Gummi darin auf. Die zu bezeichnende Stelle der Wäſche macht man mit einem Glättzahne glatt und ſchreibt ſodann mit dieſer Tinte darauf. Die Schrift erſcheint bald roſtgelb und bleibt ſo. Will man ſie ſchwarz haben, ſo feuchtet man ſie mit einer heißen Aufkochung von Galläpfeln an.

321. Prüfung der weißen Leinwand, ob ſie mit Kalk gebleicht ſey.

Wenn man eine Stelle naß macht, und dieſe ſogleich trocken wird und hernach einen röthlichen Rand hat, ſo iſt die Leinwand mit Kalk gebleicht.

Digitized by Google

322. Einige Gewächſe und Pflanzen als Seife zu benutzen.

Kartoffeln werden in Waſſer zu einem Schleim gekocht. Dieſer wird auf das beſchmutzte Zeug geſchmiert, und das hierauf erfolgende Waſchen reinigt die Wäſche, wie die beſte Seife. Es iſt kein anderer Zuſatz und kein anderes künſtliches Verfahren dabei erforderlich.

Gefrorne und geriebene Kartoffeln werden mit Waſſer übergoſſen, wodurch ein Schaum entſteht, der, ſo wie das abgegoſſene Waſſer, beſonders zum Reinigen der ſeidenen Zeuge geſchickt iſt, ohne die Farbe anzugreifen.

Wilde oder ſogenannte Roßkaſtanien werden geſchält, zu Pulver gerieben und in Waſſer eingeweicht, welchem ſie eine ſeifenartige Eigenſchaft ertheilen, wodurch das Waſchen und Bleichen des leinenen Zeuges erleichtert werden kann. Auch kann man ſie im Ganzen in Waſſer auskochen.

Die ganze Pflanze des gemeinen Seifenkrautes giebt gekocht eine Seife.

Um Farrenkraut als Seife zu gebrauchen, ſammelt man eine Quantität deſſelben, läßt es gut trocknen und verbrennt es, doch ſo, daß man die Aſche rein erhält. Dieſelbe wird mit Lauge angemacht und die Maſſe dann in Kugeln, von der Größe eines Stettiner Apfels, gebildet, die man an der Sonne trocknen läßt. Dieſe Kugeln dauern lange und ſind die täglichen Stellvertreter der Seife. Die damit gereinigte Wäſche wird nicht nur ſchön weiß, ſondern auch ins Blaue fallend, und nimmt überdieß auch keinen üblen Geruch an, wie es zuweilen bei der gewöhnli-

chen Seiſe geſchieht, wenn ſie nicht ſorgfältig genug wieder herausgeſpült wird.

323. Anweiſung zur Erſparung der Holzaſche beim Beuchen oder Büken der Wäſche.

Da bei dem immer mehr zunehmenden Preiſe des Brennholzes viele Familien ſich in die Nothwendigkeit verſetzt ſehen, zum Torf ihre Zuflucht zu nehmen, mag nachſtehende Anweiſung von Hermbſtädt, ohne Holzaſche eine vorzüglich gute Beuchlauge zu bekommen, hier einen Platz finden.

„Man wolle z. B. von einem Berliner Scheffel Büchenholzaſche einen Aeſcher zu Beuchlauge anſtellen, man habe aber keine Büchen= oder eine andere brauchbare Holzaſche, ſo kann man an deren Stelle ſich der Potaſche bedienen.

An die Stelle von einem Scheffel Büchenholzaſche wähle man nun 10 Pfund gute Potaſche.

Nun löſcht man 4 Pfund friſch gebrannten Kalk mit ſo viel Waſſer, daß ein dünner Brei daraus gebildet wird, und bringt den Brei in ein Faß, in das 19 gewöhnliche Eimer Waſſer vorher gethan worden ſind.

Die 10 Pfund Potaſche werden hierauf in ein Waſchfaß mit einem Eimer kochenden Waſſers übergoſſen, alles wohl umgerührt und dann ebenfalls zu dem Kalk gebracht.

Man rührt nun alles recht gut unter einander, deckt das Faß zu und läßt das Gemenge 6—8 Tage ruhig ſtehen, wo die Lauge ſich von ſelbſt bildet.

Um nun die klare Lauge abzuziehen, bringt man 2 Fuß hoch, vom Boden auf gerechnet, einen hölzernen Hahn an, durch den man nun nach Gefallen

ſo viel Lauge abziehen kann, als man zum Beuchen gebrauchen will.

Die auf ſolche Weiſe gewonnene Beuchlauge iſt der aus Aſche bereiteten nicht nur in der Güte durchaus gleich, ſondern ſie iſt noch beſſer, weil ſie reiner und farbenloſer iſt.

Hausfrauen, die mit der Natur des Gegenſtandes nicht bekannt ſind, höre ich fragen:

1. Wird dieſe Lauge nicht theurer als die gewöhnliche Beuchlauge?

2. Wird ſie nicht zu ſcharf, da ſie aus Potaſche und Kalk verfertigt iſt?

Beides iſt nicht der Fall; denn 1 Scheffel Büchenholzaſche koſtet gegenwärtig 2 Thaler und enthält nur ungefähr 8 Pfund Alkali, d. i. Potaſche, als wirkſame Beſtandtheile in ſich.

Zehn Pfund Potaſche koſten dagegen etwa 1 Thlr. und 6 Gr., der Kalk koſtet das Pfund 3 Pf., alſo 4 Pfund 1 Gr., zuſammen daher 1 Thlr. und 7 Gr. Daraus gewinnt man ein Fünftel mehr Lauge, als aus 1 Scheffel Büchenholzaſche, alſo iſt die Lauge wohlfeil.

Eben ſo wird die Lauge nicht ſchärfer oder zerſtörend für die Wäſche: denn der Kalk wird dabei in unſchädlichen rohen Kalk umgewandelt, der ungelöſt auf dem Boden des Faſſes liegen bleibt, er entzieht der Potaſche nur einen Theil Kohlenſtoffſäure und vermehrt dadurch ihre Wirkſamkeit.

Man mache den Verſuch, und man wird ſich überzeugen, daß mein Vorſchlag in der Anwendung ſich bewährt finden wird."

Digitized by Google

324. Das Salzwaſſer vom Pökelfleiſch iſt den Thieren ſchädlich.

(Landwirthſchaftsjournal von Moskwa Nro. 109.)

Man gebrauchte einſt die in Tonnen von Pökelfleiſch übrig gebliebene Salzlake oder Salzwaſſer dazu, ſie unter den Trank für Schweine und Kühe zu gießen. Ein Schwein und eine Kuh, welche davon genoſſen, ſtarben. Bei einer anderen Gelegenheit wurde das Futter von 40 nicht mehr ganz jungen Enten mit dieſer Lake befeuchtet; alle Enten ſtarben, und nur eine alte Ente blieb am Leben, welche von dieſem Futter vielleicht noch nichts genoſſen hatte.

325. Bewährtes Mittel gegen die Bräune der Schweine.

Schweine, welche von der Bräune befallen ſind, werden davon geheilet, ſo wie geſunde davor bewahret, wenn man in das Futter, welches man ihnen giebt, zwei bis drei Mal eine Hand voll gute Holzaſche miſcht.

Daſſelbe Mittel dient auch gegen die Finnen, womit viele Schweine behaftet ſind. Schüttet man alle zwei Tage einige Hände voll Holzaſche in ihr Saufen, ſo werden ſie davon geheilt.

326. Mittel gegen die Finnen und andere Krankheiten der Schweine.

Faſt alle Schweine ſind von den erſten drei Monaten an den Finnen unterworfen. Eine Abkochung von Leinſamen, in ihr Futter gemiſcht, iſt das beſte Mittel dagegen. Man ſchüttet ihnen auch alle fünf Tage ein wenig gekochten Wermuth in ihr Waſſer, und zuweilen vermiſcht man ihr Saufen mit ½ Loth Sauerkleeſalz für jedes Schwein. Das letztere iſt ein

Digitized by Google

gutes Verwahrungsmittel gegen viele ihrer Krankheiten.

Schweinen, die auf der Maſt ſtehen, giebt man wöchentlich einmal früh Morgens jedem ½ Loth rohes Antimonium in ein wenig Waſſer oder Buttermilch.

Erfahrene Oekonomen verſichern, daß ihre Schweine in 8 bis 14 Tagen, höchſtens 3 Wochen, die Finnen verloren haben, wenn ſie jedem täglich eine Hand voll Linſen gaben. Man ſehe auch die vorige Nummer.

Da Pfeffer den Schweinen ein tödtliches Gift iſt, ſo muß man vermeiden, daß der zuweilen auf den Tellern zurückgebliebene nicht in das Spülig der Schweine komme.

327. Zubereitung der Töpfe zu großer Dauer.

Eine große Dauer kann man den Töpfen geben, wenn man ſie auswendig, wo ſie nicht glaſirt ſind, ſo lange mit Leinöl tränkt, bis ſie davon nichts mehr annehmen, ſie dann in einem Backofen austrocknet, und dann einige Mal in Waſſer auskocht. Es bekommt dadurch der Thon einen ſo feſten Zuſammenhang, daß ſie im ſtärkſten Feuer nicht ſpringen.

328. Blumen für den Winter friſch zu erhalten.

Eine bleierne Büchſe füllt man mit Blumen an, welche man in Handſchuhen mit einem ſcharfen Meſſer abſchnitt, als ſie kaum aufgeblüht waren. Hierauf läßt man den dazu gehörigen Deckel, der ebenfalls von Blei ſeyn muß, feſt anſchmelzen, damit weder Luft noch Waſſer eindringen könne. Nun befeſtigt man um die Büchſe einen ſtarken und langen Drath und läßt ſie in einen Brunnen hinab. Wenn man ſie im Winter heraufziehet und öffnet, ſo findet

man nicht nur die Blumen ganz friſch, ſondern auch noch ſo wohlriechend als zuvor.

Um Blumen einige Zeit friſch zu erhalten, ſetzt man dieſelben, wenn ſie eben abgebrochen ſind, in den Keller bis über die Hälfte des Stengels und in einiger Entfernung von einander in etwas feuchten Sand, welchen man von Zeit zu Zeit mit friſchem Waſſer anfeuchtet, ohne jedoch damit die Blumen zu benetzen. Nach Beſchaffenheit des Kellers kann man ſie mehrere Wochen lang friſch und gut erhalten.

329. Ueberzuckerte Blumen.

Man weicht etwas von dem ſchönſten Tragant einen Tag in Roſenwaſſer ein, drückt ihn dann durch ein Tuch und vermiſcht ihn mit ſo viel fein geſtoßenem und geſiebtem Zucker, daß ein dicker Brei daraus wird, welchen man mit einem Löffel ſo lange rührt, bis er einen recht ſchönen Glanz bekommt. Mit dieſem Tragant überſtreicht man, vermittelſt eines Pinſels, beliebige Blumen, beſtreut ſie mit fein geſtoßenem Zucker und läßt ſie in einem warmen Zimmer auf Papier trocknen. Dergleichen Blumen ſind, wenn keine friſchen zu haben ſind, ſchön, um Torten oder Kuchen damit zu zieren.

330. Einen angenehmen Potpourri zu verfertigen.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund friſche Orangenblüthen, Lavendelblüthen und Roſenblätter, von jedem $\frac{1}{4}$ Pfund, ſo wie auch eben ſo viel Blätter von dunkelrothen Nelken, 6 Loth Thymian, 4 Loth Majoranblätter, 2 Loth Krauſemünze, 1 Loth Rosmarinblätter und 4 Loth Muskatenblüthen. Alles dieſes mengt man in einer Vaſe mit $\frac{1}{4}$ Pfund Kochſalz, welches man

man in einer eiſernen Pfanne auf dem Feuer, unter öfterm Umrühren, ſo lange geröſtet hat, bis es, wenn man etwas davon auf das Feuer wirft, nicht mehr praſſelt, gut durch einander und ſetzt ſie in die Sonne. So lange bis die friſchen Blätter getrocknet ſind, muß man ſie täglich ein auch zwei Mal, vermittelſt eines Stückchen Holz, umrühren, nach welcher Zeit man noch 6 Loth Zimmetblüthen, eben ſo viel Gewürznelken, 2 Loth Cardamomen, ½ Pfund Florentiniſche Veilchenwurzel, eben ſo viel Rhodiſerholz und 4 Loth Benzoe, alles fein pulveriſirt, hinzuſetzt und wohl damit vermiſcht. Auch kann man dieſem Potpourri mit einigen Tropfen Lavendelöl, Bergamottenöl, Cederndl und Rhodiſerholzöl, auch, wenn man will, mit etwas in Weingeiſt aufgelöſtem Moſchus einen noch ſtärkern Geruch mittheilen.

331. Sehr wohlriechendes Räucherpulver zu verfertigen.

Hierzu nimmt man 20 Unzen Maſtix, 8 Unzen Weihrauch, 6 Unzen Bernſtein, 4 Unzen Storax, 2 Unzen Benzoe, 1 Unze Gewürznelken, ſo wie auch Lavendelblüthen und Roſenblätter, von jedem 2 Quentchen. Alles dieſes wird zu einem gröblichen Pulver geſtoßen und gut unter einander gemiſcht.

332. Sehr ſchöne Räucherkerzen zu verfertigen.

Man nimmt von Storax Calamitä 1½ Unzen, Benzoe, Maſtix, Gewürznelken, weißen Zucker, von jedem 6 Quentchen, trocknen peruvianiſchen Balſam 2 Quentchen, Ambra 1 Quentchen und 1 Pfund Pulver von gut ausgebrannten Kohlen von Linden- oder anderm weichen Holze. Alles wird in einem eiſernen

Mörſer zum feinſten Pulver und mit einer hinreichenden Menge Tragantſchleim zu einem Teige geſtoßen, welchem man noch 1 Scrupel Rhodusöl und eben ſo viel Lavendelöl beiſetzt. Aus dieſem Teige werden erſt Fingers dicke Stangen gebildet, wovon man Stücke von der Länge der Kerzen abkneipt und am obern Ende ſpitz drückt. Dieſe ſo geformten Kerzen trocknet man im Sommer in einem Siebe in der Sonne, im Winter aber auf dem Ofen.

333. Einen wohlriechenden Ofenlack zu verfertigen.

Man pulveriſirt 6 Unzen Benzoe, 5 Unzen Storax Calamitä, und 6 Drachmen Gummi Ladan, vermiſcht damit ½ Unze Terpentin, bringt es in ein Gefäß und dieſes Gefäß in ein anderes mit kochendem Waſſer, ſo lange, bis es hinlänglich zergangen iſt. Wenn nun die Maſſe ganz flüſſig iſt, ſo thut man noch 1 Scrupel Rhodusöl, Nelken= und Lavendelöl, von jedem eben ſo viel, wie auch 2 Quentchen präparirtes, ſchwarzes Elfenbein und ½ Quent. ſchwarzen peruvianiſchen Balſam dazu, und nachdem alles auf's beſte vermiſcht iſt, formirt man daraus dem Siegellack ähnliche Stangen.

334. Wie man mit einem einzigen Tropfen ein ganzes Zimmer mit Wohlgeruch erfüllen könne.

Dieſes geſchieht, wenn man einen Tropfen Rhodusöl auf einen heißen Ofen oder auf ein Kohlenfeuer fallen läßt.

335. Wovor man ſich beim Einkauf neuer Federn zu hüten hat, und wie dieſelben vor Motten zu ſichern ſind.

Da bei dem Verkauf der Federn häufig Betrug getrieben wird, ſo iſt vor allen anzurathen, dieſelben neu zu kaufen und das Reißen derſelben in ſeinem Hauſe und unter ſeiner Aufſicht beſorgen zu laſſen. Kauft man ungeriſſene Federn, ſo iſt es nöthig, ſo viel als möglich darauf zu ſehen, daß man ſie von dem letzten Jahre bekommt, weil die alten Federn oft in Fäſſern aufbewahrt worden ſind, in welchen ſich leicht Motten erzeugen. Betten von ſolchen Federn verfertigt, ſtieben, ſo lange man ſie hat.

Ferner iſt nicht rathſam, ganz fertige, ſelbſt neue, Federbetten zu kaufen, weil gewinnſüchtige Leute oft alte Federn unter die neuen miſchen, welche man nicht leicht unterſcheiden kann. Ueberdieß wiſſen die Bettenhändler öfters ihren Betten dadurch ein ſchönes Anſehen zu verſchaffen, daß ſie die Inlede auf der linken Seite ſehr dicht mit weißem Wachs beſtreichen, alsdann die Flaum- oder anderen Federn hinein füllen, und nur eine ganz kleine Oeffnung laſſen, durch welche ſie, vermittelſt eines Blaſebalges, Luft in die Betten bringen, und ihnen dadurch das Anſehen geben, als ob ſie dicht und ſehr ſchön gefüllt und die Federn gut und ſehr leicht wären, welches aber, nachdem man eine Nacht darauf geſchlafen hat, verſchwindet. Selbſt mit geriſſenen Federn, welche man in Säcken kauft, kann leicht Betrug getrieben werden, indem es nicht ſelten geſchieht, daß Sand unten in den Säcken mit den Federn vermiſcht wird, daher es ſehr nöthig iſt, ſie vor dem Einkauf genau zu unterſuchen.

Digitized by Google

Noch eine andere Art des Betrugs, beſonders beim Verkauf der Flaumfedern iſt, daß oft geſtoßenes Bleiweiß damit vermiſcht wird; indeſſen kann man dieſe verfälſchten Flaumfedern leicht erkennen, wenn man einige derſelben auf die Hand legt und daneben einige unverfälſchte, da dieſe bei der geringſten Bewegung mit der Hand ſogleich davon fliegen, hingegen die verfälſchten unbeweglich liegen bleiben.

Die aufzubewahrenden Federn erhalten ſich beſſer in leinenen, rein gewaſchenen Säcken, als in Fäſſern, weil in dieſen, wie ſchon geſagt worden, ſich die Motten leichter erzeugen, es wäre denn, daß man ſie zuvor in einem Backofen ausgetrocknet hätte. Die geriſſenen Federn erhalten ſich gut, wenn man unter dieſelben grob geſtoßene Coloquinten oder fein geſtoßenen Pfeffer miſcht.

Will man Betten ſtopfen, ſo werden die Federn, ehe dieſes geſchieht, in einem engen Siebe ſo lange umgerührt, bis aller darin befindliche Staub und Unreinigkeit gänzlich herausgekommen ſind. Daſſelbe iſt beim Umſtopfen alter Federn nicht weniger nothwendig. Damit die Federn nicht durch die Inlede gehen, beſtreichen Viele dieſe auf der innern Seite mit Wachs. Andere aber empfehlen dafür Seife, weil dieſe die Poren der Inlede eben ſo gut verſtopft und überdieß das Waſchen derſelben nicht wie das Wachs erſchwert, ſondern vielmehr erleichtert. Bedient man ſich des Wachſes, ſo kann man $\frac{1}{4}$ Pfund weißes Wachs mit 2 Loth Terpentin über Kohlenfeuer zergehen laſſen, dann $\frac{1}{2}$ Loth fein geſtoßenen Pfeffer darunter rühren und aus dieſer Maſſe Kugeln bilden, womit vornehmlich die Inlede von Barchent gewichſet werden. Zu

dem Drillich aber dienen beſſer ausgepreßte Hefen, worunter der achte Theil geſchabte Seife nebſt etwas Pfeffer gemiſcht wird. Dieſe Maſſe läßt man zum Gebrauch hart werden und beſtreicht den Drillich damit.

336. Was man bei den Eiderdaunen zu beobachten hat.

Will man Gebrauch von den Eiderdaunen machen, ſo werden ſie in einen eingemauerten Keſſel gebracht, ein gelindes Strohfeuer darunter gemacht und beſtändig umgerührt, bis ſie recht warm geworden ſind, worauf ſie ſehr auflaufen und der Unrath heraus geht. 1 Pfund Eiderdaunen reichen ſo weit als 3 Pfund Flaumfedern. Es iſt aber rathſam, erſtere beim Einfüllen in die ſeidenen Inlede mit ein paar Händen voll guter Gänſefedern zu vermiſchen.

337. Strohſäcke auf verſchiedene Art zu füllen.

Dazu iſt das Stroh des Mais oder türkiſchen Weizens dem Stroh des gewöhnlichen Getreides vorzuziehen. Es nimmt weniger Feuchtigkeit an, behält ſeine Elaſtizität länger, und man liegt darauf ſo weich, wie auf Matratzen. Dieſe Eigenſchaft haben auch trockene Buchenblätter, und weicher noch iſt getrocknetes, von Erde befreites Moos. Am allerbeſten iſt das Seegras, welches faſt eben die Dienſte leiſtet, wie die Pferdehaare.

338. Wie man Pelzwerk und wollene Kleidungsſtücke vor Motten ſichern könne.

1. Man klopft das Pelzwerk im Frühjahre mit einem glatten Stöckchen gut aus, hängt daſſelbe, wenn es möglich iſt, bei trockner Witterung eine Zeit lang bei Tage an die Luft, ſchlägt es hernach in ganz

neu gewaſchene Tücher und legt in daſſelbe mehrere Stücke friſchen und recht fetten Kien, wie auch langen Pfeffer oder Lavendelblüthen. Gut iſt es, wenn man in die Koffer oder Käſten, in welchen man es aufbewahrt, noch außerdem viel weiße Wäſche legt.

2. Man tränket Blätter Papier mit Terpentinöl, und legt ſie unter, zwiſchen und auf das zuvor ausgeklopfte Pelzwerk oder andere gereinigte Stoffe. Weder Motten noch Würmer nahen ſich den damit verſehenen Sachen, und der manchen Perſonen widrige Geruch des Terpentinöls verdunſtet, ſobald man ſie der Luft ausſetzt.

3. Man reibt einen Theil reguliniſches Queckſilber mit einem Theil Schweineſchmalz und eben ſo viel Terpentin ſo lange zuſammen, bis alle Metallkügelchen verſchwunden ſind. Hierauf zerläßt man vier Mal ſo viel gelbes Wachs, als man Queckſilber genommen hat, in einer irdenen Pfanne über gelindem Feuer, und rührt ſodann die Queckſilberſalbe darunter, ſo daß eine völlig gleichförmige Verbindung daraus entſteht, mit welcher man nun Bogen von etwas dikkem Löſchpapier tränkt. Man legt ſie nämlich einzeln auf eine eiſerne erwärmte Platte, und trägt jene Salbe mit einem wollenen Lappen ſo darauf, daß ſie völlig mit der Salbe getränkt werden, worauf man die Bogen erkalten läßt. Man ſchließt alsdann einen jeden derſelben zwiſchen zwei nicht getränkte Bogen Papier ein und bringt hernach einen jeden davon zwiſchen jede einzelne Lage des zuſammengelegten Pelzwerkes oder wollenen Kleidungsſtückes, welches man hierauf noch in weiße Leinwand einſchlägt.

Digitized by Google

339. Ein ſehr leichtes Mittel, das Brot vor dem Schimmel zu bewahren.

Man gießt ungefähr 100 Tropfen Lavendelwaſſer unter das Waſſer, mit welchem man das Mehl zum Brote anmachen will. Nach dieſer geringen Fürſorge wird das Brot niemals ſchimmeln und dennoch der Geſchmack nicht verändert werden.

340. Weizenmehl vor Milben zu bewahren.

Ein ſehr einfaches, aber bewährt gefundenes Mittel wider die Milben iſt, wenn man aus ihren Schalen genommene weiße Bohnen in das Weizenmehl legt.

341. Mittel, Mehlwürmer zu vertreiben.

Aus Salz, mit römiſchem Kümmel vermiſcht, macht man Kügelchen, welche man in die Mehlbehältniſſe legt.

342. Mittel wider die Kornwürmer.

Dieſe ſogenannten Würmer ſind nichts anders als Inſekten-Larven, theils vom Korn-Rüſſelkäfer der ſogenannte ſchwarze Kornwurm, theils von der Korn-Motte der ſogenannte weiße Kornwurm. Beiden ſind, wie vielen andern Inſekten, Licht und Luft zuwider, weßwegen es nothwendig iſt, daß immer ein ſcharfer Luftzug über die Kornhaufen hinſtreichen könne. Beſonders wäre dieß wegen des weißen Kornwurms im Mai und Juni nöthig, weil er ſich um dieſe Zeit in einen Schmetterling verwandelt, der dann ſeine Eier an die Kornhaufen zu legen ſucht. Eben deßwegen muß man ſie um dieſe Zeit auch beſonders umſtechen. Die bald aus den Eiern kriechende Raupe treibt nun das eigentliche Unweſen bis zum September, wo ſie zum Einſpinnen und Verpuppen die Ritzen der Wände und Dachſparren aufſucht. Dieſe

überſtreiche man dann, mittelſt einer ſcharfen Bürſte, mit Theer, wiederhole dieß im April und allenfalls nochmals im September. Um auch theils der Schmetterlinge habhaft zu werden, theils zu beurtheilen, ob die Gefahr groß oder geringe ſey, ſtelle man im Mai und Juni einige Laternen auf die Kornhaufen und beſtreiche die Gläſer mit Vogelleim. Die Motten fliegen gern dem Lichte zu und fangen ſich.

Gefährlicher als der weiße iſt der **ſchwarze Kornwurm.** Das Käferweibchen bohrt in jedes Körnchen ein Loch und legt darin ſein Ei. Nach 10 Tagen ſchlüpft die Larve aus, verſchließt die Oeffnung mit einem zähen Schleime, nährt ſich vom Mehl des Kerns, verwandelt ſich nach 4 Wochen in einen Käfer, verläßt die leere Hülſe und begattet ſich, was einige Mal im Jahre wiederholt wird, bis wohin ſich aber die Käfer ebenfalls in den Ritzen des Holzes aufhalten, und hier den Winter zubringen. Die Theerbeſtreichung wird ihn verhindern, wieder zum Korn zu kommen.

Hindert man dieß nicht, ſo vermehrt er ſich ungeheuer, und dann iſt es ſchwer, ſeiner Herr zu werden. Das beſte iſt, das Korn gleich weg zu ſchaffen, zu reinigen und ſo gut als möglich an Mann zu bringen. Dafür beſchütte man den Boden mit Hafer, an den er nicht geht, vermuthlich weil ihm deſſen Hülſe zu dick iſt. Deßhalb ſoll er auch ausgetrocknetem Weizen und Korn weniger nachtheilig ſeyn, als noch feuchtem und folglich weicherem.

Ein anderes Mittel wider die Kornwürmer iſt: daß man, ſobald ſie ſich im Frühjahre zeigen, weiße leinene Tücher über die Kornhaufen breitet und ſie

des Nachts darauf liegen läßt. Den andern Tag nimmt man ſie ab, und ſchüttet die häufig daran ſitzenden Würmer den Hühnern vor. Dieſes wiederholt man ſo lange, bis ſich keine mehr daran ſetzen.

Da der Geruch der Hohlunder= oder Fliederblüthen, der Salbei, des wilden Hopfens und friſcher Tabaksblätter dieſem Ungeziefer ſehr zuwider iſt, ſo verliert es ſich auch vom Boden, wenn man die Kornhaufen damit beſteckt.

Noch kann man folgendes Mittel wider die Kornwürmer anwenden: Geſchälter und geſchnittener Knoblauch wird in kleine Stückchen zerſchnitten, in ein leinenes Säckchen gethan und recht zerklopft, dann in ein Gefäß mit reinem Flußwaſſer getaucht und ſo darin ausgedrückt, daß dieß ſtark riecht. Mit dieſem Waſſer beſprengt man beim Wenden das Korn 3—4 Mal. Die Schaufel beſtreicht man mit Terpentin= oder Lavendelöl jedes Mal. Holzſpäne, an der obern Hälfte mit einer Miſchung von Bilſen= und Hirſchhornöl beſtrichen, ſteckt man an die Ecken und Seiten der Haufen und friſcht ſie in 8 Tagen wieder auf. Am beſten geſchieht dieß alles im Mai, aber auch, wenn die Wirkung nicht vollſtändig war, wiederholt im Auguſt und September.

Abhalten kann man dieſe Würmer von dem Kornboden, wenn man in die Giebel, Wände oder Mauern, etwa einen Fuß hoch vom Boden, Oeffnungen anbringen läßt, um den Luftzug über die Kornhaufen zu bewirken. Man verſieht die Zuglöcher mit Vorſetzbretern, um ſie bei Schneegeſtöber verwahren zu können.

343. Mittel, Linſen, Erbſen und Bohnen von Kornwürmern zu befreien.

Um das Verderben zu verhindern, welches die Kornwürmer anrichten, pflegt man die Linſen, welchen ſie vorzüglich ſchaden, in einem Ofen zu dörren. Dann aber kann man ſie nicht mehr zur Ausſaat gebrauchen und die Kornwürmer bleiben nach ihrem Tode darin eingehüllt.

Vortheilhafter iſt folgende Behandlung: Man wäſcht die Linſen, ſobald man ſie eingeerntet hat, in kaltem Waſſer und ſetzt ſie ſo lange, bis ſie vollkommen abgetrocknet ſind, dem Sonnenſcheine aus. Alle Kornwürmer, die ſich gebildet hatten, fliegen davon, und die andern entwickeln ſich nachher nicht. Das Waſſer und die Sonne haben ſie getödtet. Dieſes Verfahren iſt auch auf alle andere mehlige Früchte, die man für den Winter aufbewahren will, anwendbar.

344. Hohlunder, ein Mittel wider mehrere in den Gärten ſchädliche Inſekten.

Die grünen Blätter des gemeinen Hohlunders oder ſchwarzen Flieders gewähren den Nutzen, daß Obſtbäume, blühende Sträucher u. ſ. w., mit ihnen beſtrichen, alle Inſekten und Gewürme verlieren. Man kann ſich daher auch eines Aufguſſes von Hohlunderblättern bedienen, um damit Roſen, Blumen, Gartengewächſe, Getreide u. ſ. w. zu beſprengen, wodurch der Mehlthau und Inſekten abgehalten werden. Steckt man Hohlunderblätter in die Gänge der Maulwürfe, ſo werden dieſe Thiere dadurch vertrieben.

345. Ein anderes Mittel gegen Inſekten.

Waſſer, in welchem Erdäpfel abgekocht worden,

über Pflanzen oder Körner geſpritzt, vernichtet alle Inſekten vom Ei bis zur Fliege.

Verhandlungen des Großherzogl. Bad. landwirthſch. Vereins zu Ettlingen, 2. Jahrg. 1822, S. 189.

346. Bewahrung der Roſen, Nelken und anderer koſtbaren Pflanzen vor den Schnecken und Ohrwürmern.

Die Schnecken und die Ohrwürmer ſind ſehr begierig nach den Spitzen der jungen Schößlinge der Nelken aller Art; letztere freſſen ſich gern in das Herz der Roſen ein, und beide richten, wo ſie überhand nehmen, ſehr großen Schaden an.

Gegen die Schnecken legt man ein Bündel Pferdehaare um die Nelkenſtöcke herum, und gegen die Ohrwürmer wickelt man um die Stämme und Zweige der Roſenſtöcke Fäden von baumwollenem Garn, die man mit Oel getränkt hat, einige Mal herum, und wiederholt dieſes während des Sommers zwei bis drei Mal.

Weder Schnecken noch Ohrwürmer wagen es dann, die Pflanzen zu beſteigen. Die wenigſten Inſekten können das Oel vertragen; den meiſten iſt der kleinſte Tropfen zuwider.

Die Ohrwürmer kann man ſehr leicht fangen und tödten, wenn man hölzerne Stäbe in die Erde ſteckt, Düten von ſteifem Papier verfertigt, und dieſe, mit der Spitze nach oben gekehrt, darauf hängt. Sie kriechen an den Stöcken in die Höhe und ſammeln ſich haufenweiſe in den Düten, welche man dann abnimmt und ſie darin zerquetſcht.

347. Sicheres Mittel wider die den Blumen verderblichen Milberſpinnen.

Man kocht etliche getrocknete Sauer- oder Weichſelkirſchen leicht ab, und legt von dieſer Lockſpeiſe in jeden Blumentopf etwa 3 — 4 Stück. Binnen 24 Stunden begeben ſich die Milberſpinnen meiſtens auf die Kirſchen, und können mit denſelben weggeworfen werden. Dieſes Verfahren kann man noch mehrmals wiederholen.

348. Wie man Ameiſen von Zucker, Syrup, Honig u. dergl. abhalten könne.

Wenn man an dem Orte, wo man dergleichen Sachen aufbewahrt, rund um dieſelben herum Branntwein gießt und ganzen Schwefel fein pulveriſirt daneben ſtreut, ſo kann man ſicher ſeyn, daß keine Ameiſen dazu kommen. Sollten ſie ſich ſchon dabei eingefunden haben, ſo ſucht man ſie, ſo viel als möglich, davon wegzubringen, wendet ebenfalls dieſes Mittel an und ſie werden ſich davon entfernen. Bisweilen kommen ſie auch in großer Menge in die Stuben, etwa durch die Ritzen an den Fenſtern oder den Dielen; auch da wird man ſich durch den Gebrauch dieſes Mittels von ihnen befreit ſehen, ſo wie auch dadurch, wenn man Lavendelöl oder Thran auf Löſchpapier gießt, und an die Orte legt, wo man ſie gewahr wird.

349. Mittel gegen Ameiſen in Gärten.

Dieſe ſollen eben ſo ſchnell als gewiß durch Kampher vertrieben werden, wenn man ihn, nachdem er etwas mit Spiritus angefeuchtet worden, zu Pulver reibt und dieſes auf die Erde um die Pflanzen herum ſtreut. Sind ſie aber am Gewächſe ſelbſt, ſo durch-

Digitized by Google

rührt man den pulveriſirten Kampher mit etwas Tragantſchleim, ſetzt noch Waſſer hinzu und befeuchtet das Gewächs damit.

So ſoll auch ein ſicheres Mittel gegen die Ameiſen ſeyn, wenn man die Brühe von abgekochten Fiſchen an den Ort gießt, wo ſich Ameiſen einfinden. Sind deren an einem Baume, ſo wird der Stamm mit einem in Fiſchbrühe getauchten Lappen beſtrichen.

350. Mittel gegen Erdflöhe.

Man weicht Wermuth einige Stunden in Waſſer ein und legt in daſſelbe etwa einen halben Tag die Pflanzen, welche verſetzt werden ſollen.

Oder: Man kocht Tabaksblätter in Waſſer ab, zieht die jungen Pflanzen vor dem Verſetzen durch die davon erhaltene Lauge und begießt ſie hernach damit.

Oder: Man ſtößt ganzen Schwefel zu feinem Pulver, vermiſcht ihn mit Sägeſpänen, welche man nur ſo viel anfeuchtet, daß der Schwefel daran hängen bleibt, und ſtreut dieſe Miſchung des Morgens, wenn der Thau noch auf den Pflanzen iſt, auf dieſelben.

Oder: Man beſprengt die Pflanzen mit Waſſer, unter welches man etwa den achten Theil Heringslake oder den vierten Theil Sauerkohl- (Sauerkraut-) Brühe gemiſcht hat.

351. Mittel wider die Blattläuſe.

Durch Kalkwaſſer und Urin, auf Ruß gegoſſen, werden die Blattläuſe vertilgt und das Wachsthum der Pflanzen befördert.

Digitized by Google

352. Einige ſichere Mittel gegen die Raupen an den Pflanzen.

Da Kohlarten immer ſehr von den Raupen verheert werden, ſo verdient unter andern folgendes bewährt gefundene Mittel empfohlen zu werden:

Man ſammelt in einem Faſſe Miſtjauche, ſchüttet in dieſelbe auf 2 Schock Pflanzen 2 Schuß gewöhnliches Schießpulver, taucht dann in dieſe Feuchtigkeit die Wurzeln derſelben ein und verpflanzt dann.

Oder: Man ſäet rings um die Beete, auf welche man Kohlarten pflanzet, eine Einfaſſung von Hanf. Sobald der Hanf wächſt und ſeinen Geruch verbreitet, ſind die Raupen verbannt.

Im Litthauiſchen vertilgt man die Kohlraupen durch Kalmus, deſſen ſtarkriechende Blätter man nach Sonnenuntergang zwiſchen die Kohlſtauden ausſtreut. Am folgenden Morgen findet man dann ſämmtliche Raupen vom Kohle abgefallen, theils aufgeſchwollen und zerplatzt, theils welk und todt.

353. Zuverläſſiges Mittel, die grünen Kohlraupen zu tödten.

Man nimmt ein Stückchen Leinwand, ungefähr eine Elle lang und faſt ſo breit, als die Kohlgewächſe von einander gepflanzt ſind, beſtreicht dieſen Lappen mit Inſelt und dann mit klarem Schwefel. Nun macht man die Rückſeite des Lappens naß, um das Anbrennen deſſelben zu verhindern, zündet hierauf den Schwefel an und leitet ſo den Lappen an einem Eiſendraht durch die Reihen der Pflanzen.

354. Mittel wider die Schnecken in den Gärten.

Man vermiſcht Holzaſche mit halb ſo viel Salz

und ſtreut ſie des Abends, nachdem der Thau gefallen iſt, auf und unter die Gewächſe. Wenn es ein paar Tage darauf nicht regnet, ſo werden die Gewächſe mit der Gießkanne übergoſſen, damit die Aſche davon abgeſpült werde.

Auch vertreibt man die Schnecken, wenn man zwiſchen die Pflanzen Gyps oder ungelöſchten Kalk ſtreuet.

Beide Mittel können ebenfalls gegen die Regenwürmer angewendet werden.

355. Vertilgung der kleinen Ackerſchnecke.

Mit klein gehackten Mohrrüben oder klein geſtoßenen ſüßen Aepfeln läßt ſich dieſe Schneckenart leicht hinlocken, wohin man will.

Hat man des Abends dieſe Lockſpeiſe auf einen fruchtleeren Platz dünn ausgeſtreut, ſo nimmt man den andern Morgen bei Tagesanbruch ſiedendes Waſſer in eine Gießkanne und vertilgt die auf den ausgeſtreuten Mohrrüben oder Aepfelſtückchen ſitzenden Schnecken in ein paar Minuten.

Mehr als ein Verſuch hat die Untrüglichkeit dieſes Mittels bewährt.

356. Regenwürmer zu fangen, wie auch zu vertreiben.

Es iſt bekannt, daß Regenwürmer als Medicin oft mit großem Nutzen angewendet werden, daher wohl Vielen nicht unangenehm ſeyn wird, zu wiſſen, wie ſie am beſten zu fangen ſind. Man ſucht ſie des Nachts mit einer Laterne in den Gärten, wo ſie mit einem Ende ihres Körpers aus der Erde kommen; man muß aber ſehr geſchwind zugreifen und ſie feſthalten, weil ſie außerdem im Augenblick wieder unter

Digitized by Google

der Erde ſind. Auf eine leichte Art fängt man ſie, wenn man Blätter vom Wallnußbaum in Waſſer einweicht und dieſes des Abends an einem Orte auf die Erde gießt; ſie kommen dann haufenweiſe heraus, ſelbſt wo es gepflaſtert iſt. Auch kann man ganze Eimer davon fangen, wenn man nach einem Regen eine Stange etwas tief in die Erde ſteckt und dieſe immer hin und her bewegt; durch dieſe Erſchütterung kommen ſogleich alle aus der Erde heraus.

Will man ſie aber nicht fangen, ſondern lieber ihrer ganz los werden, weil ſie in Gärten, wo fetter Boden iſt, ſehr häufig ſind und großen Schaden anrichten, ſo darf man nur des Abends, nachdem es ſtark geregnet hat, die Beete ſtark mit Miſtjauche begießen laſſen; dieſe können ſie nicht vertragen und man findet ſie am andern Morgen haufenweiſe todt darauf liegen.

357. Mittel gegen Sperlinge auf den Beeten in den Gärten.

Als ein bewährt gefundenes Mittel dient folgendes: Mit einer Packnadel zieht man einen Faden, ungefähr von einer Elle, durch eine Kartoffel und beſteckt dieſelbe rund herum mit Federn. Dieſen Faden befeſtigt man alsdann an einer Stange, damit ſich die Kartoffel ungehindert bewegen könne. Auch zieht man Fäden mit dergleichen Kartoffeln über die Beete, ungefähr gegen eine Elle hoch über dieſelben, und befeſtigt ſie in ellenweiter Entfernung an kleine Stäbchen. Durch die immerwährende Bewegung der mit Federn beſteckten Kartoffeln werden die Sperlinge von den beſäeten Beeten verſcheucht.

Ziehet man Bindfaden oder blaue und rothe wol-

lene Faden der Länge und Breite nach über die Beete, z. B. über Beete mit Zuckererbſen, ſo werden die Sperlinge ebenfalls abgehalten, weil ſie durch die ſcheinbaren Netze ihren Fang befürchten.

358. Mittel wider die Maulwürfe.

Man fängt einen Maulwurf, ſchlägt ihn todt und wirft ihn an einen ſonnigen Ort. Wenn er zu verweſen und ſtark zu riechen anfängt, wird er in einen der Hauptgänge des Maulwurfs gelegt.

Auch iſt ein gutes Mittel wider Maulwürfe und Fahrmäuſe in den Gärten, wenn man in ihre Gänge Knoblauch ſteckt.

Ein beſonderes wirkſames Mittel gegen Maulwürfe, welches in Frankreich als erprobt dargethan worden iſt, beſteht in Folgendem: Zwei bis drei Duzzend geſunde trockne Nüſſe werden 3 Stunden lang in 6 Pfund Lauge gekocht. In einen jeden friſch aufgeworfenen Haufen ſteckt man eine dieſer Nüſſe, welche man vorher von einander geſchnitten hat. Wenn nachher der Maulwurf nicht mehr in dieſer Stelle arbeitet, ſo kann man verſichert ſeyn, daß er umgekommen iſt.

Zuweilen freſſen die Ratten, welche ſich im Felde befinden, dieſe Nüſſe und verhindern ihre Wirkung; in dieſem Falle muß man ſich bemühen, ſie vorher zu vertilgen.

359. Abhaltung der Mäuſe.

Will man Getreide und andere Gegenſtände vor dem Mäuſefraß bewahren, ſo nimmt man friſch gepflückte wilde Münze, ſteckt davon auf dem Boden herum und auf das Dach jedes Schobers oder Schuppens, und nie wird einem darnach auch nur das Mindeſte beſchädigt werden. Streut man Blätter dieſer

Pflanze in die Speiſekammern, ſo kann man ſolche ebenfalls vor den Mäuſen ſchützen.

360. Mittel gegen Haus- und Feldmäuſe.

Man erweicht 1 Pfund Krume von Weißbrot in ungefähr 2 Taſſen Milch, etwa 2—3 Stunden lang, knetet ſodann 2 Pfund ſehr fein gepülverten Schwerſpath darunter, und ſetzt ſo viel Roggenmehl hinzu, als nöthig iſt, um Kugeln, einer Haſelnuß groß, davon zu bilden. Dieſe Kugeln beſtreut man mit Mehl, um das Aneinanderhängen derſelben zu verhindern, legt ſie in ein Gefäß, in welchem man ſie mit ungefähr 2 Loth ſtark ausgebratenem Speck übergießt und ſie zugedeckt 10 — 12 Stunden ſtehen läßt. Nach dieſer Zeit legt man 1 oder 2 Kugeln in jedes Mäuſeloch der Wohnungen und in die Gänge der Mäuſe auf dem Felde, und tritt und ſtampft ſie darauf zu.

Da der Schwerſpath, welcher in Apotheken das Pfund höchſtens zu einem guten Groſchen verkauft wird, und für Menſchen unſchädlich iſt, in ſeinem natürlichen Zuſtande ſich ſchwer pülvern läßt, ſo thut man wohl, ihn zu glühen, in Waſſer abzukühlen und ihn hierauf zu obigem Zwecke nach Vorſchrift zu zerkleinern.

361. Noch ein Mittel gegen Feldmäuſe.

Man empfiehlt als ein vorzügliches Mittel zur Vertilgung der Feldmäuſe die Einweichung von Weizen oder Roggen in die Lauge von Eichenholzaſche oder Potaſche durch 24 Stunden, worauf man dieſe Körner in die Mäuſelöcher auf dem Felde und auch frei auf das Land verſtreut.

Digitized by Google

362. Vertilgung der Ratten und Mäuſe nebſt Warnung vor Arſenik.

Nachſtehendes Mittel ſoll mit ſo gutem Erfolge angewendet worden ſeyn, daß bei einer ungeheuern Menge von Ratten und Mäuſen, die in Schränken und Komoden beträchtlichen Schaden angerichtet hatten, nach 5 Tagen keine Spur mehr von ihnen iſt bemerkt worden. Die Verfahrungsart war folgende:

Etwas Semmelteig wurde mit der Hälfte ſeiner Größe mit altem Fett, ranziger Butter oder klein geſchnittenem ranzigen Speck und einer kleinen Hand voll Eiſenfeilſpänen und 6 Tropfen Anisöl gut durch einander geknetet, Kügelchen daraus gebildet und in die Winkel der Stube, ſo wie überall, wo man Ratten und Mäuſe bemerkt hatte, hingelegt.

Daſſelbe Mittel ſoll auch anwendbar ſeyn gegen die Ratten und Mäuſe, welche in den Gärten Schaden verurſachen, wenn man die Kügelchen an die Orte legt, wo man weiß, daß ſie ſich eingraben. Auch in die Höhlen der Maulwürfe gelegt, ſoll man verſichert ſeyn können, daß man ſie todt finden werde.

Hierbei kann ich nicht unterlaſſen, einer Begebenheit zu erwähnen, welche in Dinglers polytechniſchem Journal, 1821. Band 2. Heft 3. Seite 372 erzählt wird.

Ein Pachter ſtreuete Gift gegen die Mäuſe in ſeine Kornkammer. Zufällig kamen Hühner dahin, und vergifteten ſich alle am ausgeſtreueten Arſenik. Eins der Hühner legte kurz vor ſeinem unerwarteten Tode ein Ei, welches ein Mann aß, und bald darauf alle Spuren der Arſenikvergiftung empfand, die jedoch noch zeitig genug durch Hülfe eines Arztes gehoben wurde.

363. Mittel wider die Ratten.

Ein bewährt gefundenes Mittel wider die Ratten iſt folgendes: Man läßt weiße Schminkbohnen ſo lange in Waſſer kochen, bis ſie völlig gequollen ſind und zu berſten anfangen. Hierauf ſeihet man das Waſſer rein davon ab und bratet ſie, wenn ſie kalt und wieder trocken ſind, in Butter, ſo daß ſie davon ganz durchdrungen und braun werden. Nachdem ſie erkaltet ſind, werden die Bohnen an den Orten, wo ſich die Ratten aufhalten, ſo wie auch in ihren Gängen umher geſtreut.

364. Mittel wider die Wieſel.

Man lege nur Weinraute in die Hühnerneſter, ſo wird kein Wieſel dahin kommen und die Eier freſſen.

365. Was man zu thun habe, wenn Fledermäuſe in den Keller gekommen ſind.

Wenn man in demſelben mit Wachholderbeeren räuchert, ſo ſind ſie ſehr bald daraus zu vertreiben.

366. Mittel, ſich vor den Kröten im Keller zu bewahren.

Dieſes geſchieht am beſten, wenn man Raute in demſelben herum legt, oder Theer herum ſtreicht.

367. Mittel wider Wanzen.

Ein Theil Terpentinöl wird mit zwei Theilen Weingeiſt vermiſcht und in die Ritzen und Spalten der Bettgeſtelle und anderen hölzernen Geräthes gebracht; die Fenſter, Thüren und alle Zugänge aber müſſen feſt verwahrt werden.

Ein ganz ſicheres und tödtliches Mittel wider dieſe Inſekten ſoll ſeyn, daß man mit dem Safte, welcher ſich in den Tabakspfeifen findet, die Fugen

Digitized by Google

der Bettgeſtelle oder anderer Geräthe, worin ſich Wanzen finden, ausſtreicht.

Franzoſenöl, welches in den Apotheken zu bekommen iſt, tödtet die Wanzen nebſt ihren Eiern und vertilgt ſie auf immer aus den Bettgeſtellen und anderen Geräthſchaften, wenn ſie auch in noch ſo großer Menge darin wären.

368. Mittel wider die Ohrwürmer.

Man kann ſie am beſten dadurch vertreiben, daß man die Ritzen der Wände, wo ſie ſich aufhalten, mit ſchwarzem Degen ausſtreicht.

369. Unſchädliche Mittel zur Vertilgung der Fliegen.

Man miſcht 2 Drachmen Quaſſia-Extrakt in 1 Pfund Waſſer, ſetzt ein wenig Zucker, Honig oder Syrup hinzu und gießt das Gemiſch auf einen Teller. Die Fliegen ſind ſehr begierig darauf und werden davon unfehlbar getödtet.

Oder: Man ſetzt an mehrere Orte des Zimmers Teller, worauf man warme Milch gegoſſen und geſtoßenen Pfeffer und Zucker darein gemiſcht hat. Die Fliegen fallen begierig darüber her, ſterben aber bald nach dem Genuſſe.

Oder: Man ſtellt an mehrere Orte des Zimmers Wein- oder Biergläſer, welche man etwas über die Hälfte mit Branntwein oder Seifenwaſſer anfüllt. Ein jedes davon bedeckt man genau mit einer nicht zu dünn geſchnittenen Brotſchnitte, in deren Mitte man eine kleine Oeffnung gemacht, und um welche man rings herum auf der untern Seite Syrup oder Honig geſtrichen hat. Die Fliegen gehen ſehr bald darnach, werden drehend und erſäufen ſich.

370. Wie man ſich des Nachts vor Mücken ſichern könne.

Wenn man ſich Hände und Geſicht einige Augenblicke mit Tabaksrauch räuchert und ſolchen auch des Abends durch das Schlafzimmer gehen läßt, ſo bleiben die Mücken weg.

Ein anderes Mittel iſt folgendes: Man ſetzt einige Stunden vor dem Schlafengehen, nach verſchloſſenen Fenſtern, eine angezündete Laterne in das Schlafgemach, die man vorher auswendig mit Honig, der in Wein oder in Roſenwaſſer zerlaſſen worden iſt, beſtreicht. Dadurch werden alle Mücken herbeigelockt, und ſie bleiben kleben, ohne ſich wieder losmachen zu können. Das Zumachen der Fenſter iſt darum nöthig, weil ſonſt alle Mücken der Gegend nach dem Geruch in das Zimmer kommen würden.

371. Mittel gegen den Stich der Mücken.

Das faſt unerträgliche Jucken, welches der Stich einer Mücke verurſacht, kann man augenblicklich dadurch lindern, daß man die Stelle mit Salmiakgeiſt beſtreicht, oder in Ermangelung deſſelben mit kaltem Waſſer wäſcht.

Hat man Wegbreitblätter bei der Hand und legt ſie auf die Mückenſtiche, ſo ziehen ſie die Hitze aus, daß keine Entzündung entſtehet.

372. Mittel gegen den Stich der Bienen, Weſpen, Bremſen u. dergl.

Man reibt ſogleich die Stelle mit friſcher Erde, oder mit einem Blatt friſcher Salbei, oder wäſcht ſie mit warmen Eſſig und legt zerquetſchten Knoblauch oder Zwiebel darauf.

Iſt man von einer Biene geſtochen worden, ſo

ziehe man ſogleich den Stachel aus der Wunde, drücke ſie, bis ein kleiner Tropfen röthliches Waſſer heraus dringt, und lege ein wenig mit Speichel angefeuchteten Thon oder Baumöl, oder auch friſche Sahne darauf.

Ein Engländer war von einer Wespe, welche er in ſeinem Bierglaſe nicht bemerkt hatte, in den Schlund geſtochen worden. Ein Freund rettete ihm dadurch das Leben, daß er ihn mehrere Mal mit ganz wenig Waſſer genetztes Kochſalz verſchlucken ließ. Die beunruhigenden Erſcheinungen, welche anfangs ſich zeigten, ließen ſehr bald nach.

373. Wie Weinflaſchen auszuſpülen ſind, daß für die Geſundheit kein Nachtheil zu befürchten ſey.

Das Reinigen der Weinflaſchen mit Bleiſchrot kann unangenehme Folgen für die Geſundheit haben, denn durch das Reiben dieſes Metalls an den Glaswänden nutzt ſich doch von dem Blei etwas ab, und wenn dieſe abgeriebenen Bleitheile nicht mit der größten Sorgfalt durch öfteres Nachſpülen in reinem Waſſer weggeſchafft werden, ſo kann etwas verſtecktes Blei in den Flaſchen bleiben, das nachher durch den aufgefüllten Wein aufgelöſt wird und auf dieſe Weiſe ſchädlich werden kann. Statt des Bleiſchrots kann man kleine, recht abgewaſchene Kieſel von der nämlichen Größe anwenden, die auch durch ihre Geſtalt ſehr geſchickt ſind, die ſpitzzulaufenden inwendigen Flaſchenwinkel zu reinigen. Auch kann man Flaſchen mit einem eiſernen Kettchen reinigen, welches man zu dieſem Behufe aufbewahrt.

374. Flaſchen, in welchen Oel geweſen iſt, zu reinigen.

Man thut außer dem in vorhergehender Nummer erwähnten Kettchen oder Kieſelſteinchen zerzupftes Löſchpapier in die Flaſchen und ſchüttet Waſſer darauf, ſo heiß ſie es vertragen können. Durch wiederholtes Umſchwenken hängt ſich alles Oelige und Unreine an das Papier, ſo daß man ohne Bedenken Wein u. dergl. hineinfüllen kann.

Eine andere Art, die Flaſchen zu reinigen, iſt folgende: Man ſetzt die Flaſchen, in welche man Aſche gethan und mit Waſſer angefüllt hat, in einen Topf oder Keſſel, in welchem man ebenfalls 2 Hände voll Aſche thut und ihn ganz voll Waſſer gießt. Dieſen Topf ſetzt man nun an das Feuer, läßt ihn eine halbe Stunde kochen und dann das Waſſer erkalten. Man nimmt nachher die Flaſchen heraus und ſpült ſie mit Kieſeln und Sand rein aus. Auch auf dieſe Art können Oel- und Firnißflaſchen vollkommen gereinigt werden.

375. Verſäuerte thönerne Bierflaſchen wieder zum Gebrauch herzuſtellen.

Zuerſt werden die Flaſchen, wie gewöhnlich, rein ausgeſpült, dann aber in einen Backofen gebracht, in welchem man kurz zuvor gebacken hat. Hierin läßt man ſie bis zum folgenden Tage ſtehen, wodurch ſie wieder ſo gut als neu werden. Füllt man ſie mit Waſſer an, ſo kann man ſie gleich nach dem Ausziehen der Brote in den Backofen ſetzen.

376. Bierflaſchen vor dem Zerſpringen zu bewahren.

Beim Füllen des Bieres in gläſerne Flaſchen

ſtecke man neben dem Kork einen zwei Finger langen Strohhalm ohne Knoten und mache den Kork feſt. Durch das Röhrchen des Strohs zieht ſich die überflüſſige fixe Luft heraus und hindert das Zerſpringen der Flaſchen.

377. Flecke von rothem Weine oder Kirſchen aus der Tiſchwäſche zu bringen.

Dergleichen Flecke werden am beſten durch das Bleichwaſſer (eine Auflöſung von oxydirt-ſalzſaurem Kali in Waſſer) vertilgt. Zuerſt wäſcht man das Zeug, ſo weit als der Fleck reicht, mit reinem Waſſer aus, dann aber vermengt man, nach Verhältniß der Größe des Flecks, ein Weinglas voll von dem Bleichwaſſer mit eben ſo viel oder auch doppelt ſo viel reinem Flußwaſſer, taucht den befleckten Theil in dieſe Flüſſigkeit und läßt ihn darin liegen. In einem Zeitraume von höchſtens 24 Stunden, zuweilen auch weit früher, wird man finden, daß der Fleck völlig verſchwunden iſt, ohne daß man die mindeſte Zerſtörung der Wäſche dabei befürchten darf. Iſt der Fleck verſchwunden, ſo wird das Zeug, wie gewöhnlich, gewaſchen und getrocknet.

Flecke von rothem Weine weicht man auch, ehe ſich dieſelben einziehen, in Buttermilch ein.

Obſtflecke verſchwinden auch dann, wenn man die Wäſche zu der Zeit bleicht, wenn dieſelbe Frucht wieder blüht.

378. Flecke von Wagenſchmiere, Oelſchwärze von den Schlöſſern der Thüren u. dergl. aus der Wäſche zu bringen.

Wenn dergleichen Flecke in die Wäſche gekommen ſind, ſo ſchmiert man alſobald recht fette Lichtſchnuppe

aus der Lichtputze dick auf dieſelben, ſo daß ſie ganz damit bedeckt ſind. Nach ein oder zwei Tagen werden die Flecke mit Seife eingeſchmiert und mit heißem Waſſer ausgewaſchen, bis ſie völlig herausgegangen ſind.

379. Eiſenroſt- oder Tintenflecke aus der Wäſche zu bringen.

Man macht die Flecke mit kaltem Waſſer naß und reibt ſie auf einem heiß gemachten zinnernen Teller mit Sauerkleeſalz ein; ſobald ſich die Flecke herausgezogen haben, welches ſehr bald geſchieht, ſo wäſcht man ſie ſogleich rein aus, weil außerdem die Wäſche leicht Schaden leiden könnte.

Auch kann man dergleichen Flecke mit Zitronenſaft oder Saft von unreifen Johannisbeeren einreiben und ſo eine Zeit lang liegen laſſen, worauf das Ganze mit Waſſer ausgewaſchen wird.

Noch eine Art, die genannten Flecke aus weißen Kleidern oder Wäſche zu bringen, iſt, wenn man Weinſtein in Waſſer auflöſet und die Flecke in die kochende Auflöſung taucht, ſo gehen die Flecke beinahe augenblicklich aus. Sie werden nachher ebenfalls in Waſſer ausgewaſchen.

380. Wie man Stockflecke aus leinenem Zeuge bringen könne.

Man vermiſcht ½ Loth Salmiak mit 2 Händen voll Salz, und nachdem es zu einem Pulver geſtoßen iſt, läßt man es in einem neuen Topfe mit 2 Quart Flußwaſſer ½ Stunde kochen. Man breitet alsdann die trockene Wäſche, in welcher ſich die Stockflecke befinden, auf einem Grasplatze aus, benetzt die Flecke einige Mal mit dieſem Waſſer, läßt es an der Sonne

Digitized by Google

trocknen und verfährt nachher auf die nämliche Art noch einige Mal.

381. Vertilgung der durch Kaffee, Thee oder andere farbige Flüſſigkeiten entſtandenen Flecke.

Alle Flecke ſolcher Art ſind am beſten durch reines Waſſer hinweg zu ſchaffen, wenn nur das Auswaſchen der befleckten Zeuge ſogleich geſchehen kann, wenn der Fleck eben hinein gebracht worden iſt.

Sind dergleichen Flecke aber ſchon im Zeuge aufgetrocknet, ſo werden dieſelben zuerſt mit reinem Fluß- oder Regenwaſſer wieder aufgeweicht, und dann in demſelben Waſſer entweder kalt oder auch warm ausgewaſchen, worauf man ſie noch einmal mit in Waſſer gekochter Weizenkleie wäſcht, und zwar ſo heiß, als es nur die Hände vertragen.

Bei ſeidenen Zeugen gelingt die Vertilgung des Fleckes auch nur durch das Auswaſchen derſelben mit in Waſſer zertheilter Rindsgalle.

382. Fettflecke aus ſeidenen oder andern Kleidern zu bringen.

Man ſchabt auf den Fettfleck, auf der inwendigen Seite des Kleides venetianiſche Kreide recht fein, legt graues ungeleimtes Löſchpapier darauf und fährt mit einer heißen Plattglocke darüber, wodurch ſich das Fett in das Löſchpapier zieht. Sollte der Fleck nicht das erſte Mal herausgezogen ſeyn, ſo wiederholt man es auf dieſelbe Art und man kann des beſten Erfolgs gewiß ſeyn.

Oder: Man nimmt reinen, weißen, fein pulveriſirten Bolus, knetet ihn mit Waſſer zu einem dünnen Brei, reibt mit demſelben das gefleckte Zeug ein und

läßt ihn darauf trocknen. Alsdann bedeckt man die Thonlage mit doppeltem grauen Löſchpapier und fährt mit einer heißen Plattglocke einige Mal darüber hin, worauf der Thon gut ausgebürſtet wird.

Fettflecke gehen auch zuweilen aus ſeidenen Zeugen, wenn man ſie mit heißer Semmelkrume, warm gemachter Baumwolle oder einem reinen, erwärmten Tuche ſanft reibt; nur muß man öfters damit wechſeln, damit man das ausgezogene Fett nicht wieder einreibe.

Alle dieſe Mittel können ohne Bedenken bei farbigen und farbenloſen Kleidern angewendet werden.

383. Vertilgung fettiger Flecke, als: Butter, Oel, Schweiß, Wachs u. dergl. aus verſchiedenen Zeugen.

Bei gefärbten ſeidenen Zeugen, welche nicht immer völlig echte Farben beſitzen, kann man ſich nachſtehender Mittel bedienen, um genannte Flecke auszumachen, ohne befürchten zu dürfen, daß dadurch die Farbe angegriffen werde.

1. Man reibt das Gelbe von einem Ei mit einem gleichen Umfange von Waſſer ab, beſtreicht damit den Fleck, reibt ihn ſanft mit den Händen und wäſcht ihn dann mit reinem Waſſer nach.

2. Durch friſche Rindsgalle kann man ebenfalls dergleichen Flecke hinweg bringen, wenn man ſo wie mit dem Eidotter verfährt.

3. Das Eau de Cologne, oder das Cedroöl, das Bergamottöl, das Lavendelöl, das Rosmarinöl und das rektificirte Terpentinöl nehmen dergleichen Flecke ſehr gut hinweg, wenn man etwas davon auf ein Stückchen Flanell, oder noch beſſer auf etwas

graues Löſchpapier gießt und mit dieſem den Fleck ſo lange ſanft reibt, bis er ganz verſchwunden iſt. Gut iſt es, wenn man das Reiben der Flecke an einem mäßig warmen Ofen verrichtet.

Alle vorbenannte Flecke laſſen ſich aus farbenloſen leinenen, baumwollenen, ſeidenen und wollenen Zeugen, oder aus ſolchen, die mit echten dauerhaften Farben gefärbt ſind, durch eine gute Seife, in Waſſer gelöſt, oder durch Seifenſpiritus am beſten vertilgen, worauf ſie nochmals in reinem Waſſer ausgewaſchen werden.

384. Vertilgung der durch harzige Materien entſtandenen Flecke.

Die harzigen Materien, wie Pech, Theer u. ſ. w., ſind wegen ihrer Zähigkeit am ſchwierigſten aus den Zeugen hinweg zu ſchaffen. Wenn farbenloſe leinene, baumwollene, ſeidene und wollene Zeuge, ſo wie auch Leder damit verunreinigt ſind, ſo iſt immer ein wiederholtes Einreiben mit aufgelöſter Seife oder mit Seifenſpiritus und ein darauf folgendes Auswaſchen in reinem Waſſer das beſte Mittel, die Flecke vollkommen zu zerſtören. Aus leinenen und wollenen Zeugen vertilgt man ſie auch ſehr gut durch Seifenſiederlauge. Bei wollenen und ſeidenen Zeugen hingegen kann dieſes durch ätzenden Salmiakgeiſt geſchehen.

Sind hingegen dieſe Flecke aus gefärbten Zeugen hinweg zu ſchaffen, welche wohl noch helle und nicht völlig echte Farben beſitzen, ſo wendet man am beſten rektificirtes Terpentinöl oder in Alkohol gelöſtes ätheriſches Oel, z. B. Lavendelöl, Rosmarinöl u. dergl. an und verfährt damit ganz ſo, wie in voriger Nummer angegeben iſt. Auch iſt es ſehr zu empfehlen,

Digitized by Google

hinterdrein den Fleck noch mit in Waſſer zerlaſſener Rindsgalle nachzuwaſchen.

385. Anweiſung, wie farbige ſeidene, baumwollene und wollene Zeuge, die mit ſolchen Materien befleckt wurden, welche die Farbe zerſtörten, wieder herzuſtellen ſind.

Werden z. B. dunkelblaue, violenblaue oder bläuliche ſeidene oder wollene Kleidungsſtücke mit ſauern Subſtanzen, z. B. mit Wein, Eſſig oder mit Punſch u. dergl., begoſſen, ſo entſtehen dadurch allemal rothe Flecke, weil dergleichen Farben allemal Roth enthalten, und dieſes durch die hinzukommenden Säuren hervorgezogen wird. In ſolchem Falle muß daher ein säuredämpfendes Mittel angewendet werden, um die vorige Farbe wieder herzuſtellen. Dazu eignet ſich am beſten Salmiakſpiritus, der mit 3 bis 4 Theilen Waſſer vorher verdünnt wird. Man bringt davon mittelſt eines Schwammes ſo viel auf den Fleck, als erforderlich iſt, die Farben wieder herzuſtellen, worauf man das Zeug trocknen läßt. Sollte aber zu viel Salmiakgeiſt angewendet werden, ſo verändert dieſer zuweilen ſelbſt die Farbe. Dieſen Fehler hat man durch Zitronenſaft oder Eſſig, die man mit Waſſer verdünnt und auf die Flecke ſtreicht, zu verbeſſern.

Sind blaue Farben auf Wolle, Baumwolle oder Seide zerſtört, ſo können ſolche durch eine Auflöſung von Indigo in Schwefelſäure, die mit Waſſer verdünnt worden iſt, wieder hergeſtellt werden, wenn ſolche darauf getragen wird. Man bereitet eine ſolche Indigo-Auflöſung, indem 1 Theil zart gepülverter Indigo mit 4 Theilen rauchender Schwefelſäure (Vitriolöl) in einer ſteinernen Schale zuſammen gerieben wird, da

dann nach 24 Stunden die Auflöſung erfolgt iſt. Man ſetzt ihr hierauf ein achtfaches Gewicht Waſſer zu und hebt ſie zum Gebrauch auf.

386. Moderflecke aus ſeidenen Zeugen zu vertilgen.

Moderflecke weichen zuweilen ſchon dann, wenn man die damit befleckten Zeuge bei trockner Witterung eine Zeit lang an die Luft hängt. Hilft dieſes aber nicht, ſo wendet man Salmiakgeiſt an, der mit 10 bis 16 Theilen Waſſer verdünnt iſt.

387. Anweiſung zur Verfertigung einer ſehr guten Fleckkugel.

Man löſet 8 Loth weiße Marſeiller-Seife in ſo viel ſtarkem Weingeiſt auf, als dazu erforderlich iſt. Mit dieſer Auflöſung vermiſcht man 4 — 6 Eidotter, ſetzt dann etwas Terpentinöl hinzu und verbindet mit dem Ganzen ſo viel Walkerde, daß ſich Kugeln daraus formen laſſen, welche man trocknen läßt.

Mit Ausnahme der Tinten- und Roſtflecke, werden durch dieſe Kugeln die meiſten andern Flecke, vorzüglich die durch Fettigkeiten entſtandenen, vertilgt.

Will man von jenen Fleckkugeln Gebrauch machen, ſo feuchtet man ſie mit Waſſer an und reibt damit die Flecke, wodurch, nach wiederholtem Reiben und Auswaſchen, dieſelben vertilgt werden.

388. Anweiſung, den Glanz wieder herzuſtellen, welcher beim Vertilgen eines Fleckes verloren gegangen iſt.

Dieſes geſchieht, wenn man die Stelle, wo man den Fleck vertilgte, mit einer Bürſte überſtreicht, die vorher in eine ganz ſchwache Auflöſung von arabiſchem Gummi getaucht worden iſt; nur darf dabei der Strich

Digitized by Google

nicht gegen die Richtung des Zeuges genommen werden. Die beſtrichene Stelle wird hierauf mit einem Stück Papier belegt, dieſes mit einem reinen Tuche bedeckt und dann mit einem glatten Brete, worauf man ein Gewicht ſtellt, ſo lange beſchwert, bis ſie trocken geworden iſt.

389. Seidene Waaren wie neu zu waſchen.

Man nimmt Eidotter und ſtreicht es auf das Zeug, wie Seife, wäſcht daſſelbe mit lauligem Waſſer ſo lange, bis es rein iſt, ſpült es dann in kaltem Waſſer aus und läßt es trocknen. Hernach nimmt man für 3 Pfennige Gummi Tragant und für 3 Pfennige Flohſamen, weicht beides zuſammen in einem Glaſe Waſſer über Nacht ein, kocht es hierauf wie eine dünne Stärke und ſeihet es durch ein Tuch, worauf das Zeug dadurch gezogen und zwiſchen zwei feinen Tüchern ſo lange gerollt wird, bis es trocken iſt.

390. Wie die ſogenannten Spiegelflecke aus dem Sammt zu bringen ſind.

Um dieſe Flecke, welche blos durch irgend einen Druck entſtehen, zu vertreiben, klopft man den Sammt mit einem Stocke auf der untern Seite und reibt die Fäden in entgegengeſetzter Richtung mit einem Schwamme. Iſt aber dieſe Behandlung ohne Erfolg, ſo nimmt man ein Stück Speckſchwarte, wiſcht mit einem reinen Tuche von der Fleiſchſeite alle anhängende fette Theile herunter, ſchneidet es in die Größe und Form des Fleckes, legt es darauf und beſchwert es mit einem dünnen Buche. So läßt man alles an einem temperirten Orte einige Tage liegen. Die Fäden des Sammts ſaugen die unmerkliche Ausdünſtung der Speckſchwarte ein, ſchwellen davon auf und erhalten

da=

Digitized by Google

dadurch ihre vorige Elaſtizität und mit derſelben ihre erſtere Richtung wieder.

Die Fäschen, welche mit der Bürſte nicht ſo gut vom Sammt wegzubringen ſind, nimmt eine Speckſchwarte, womit man ihn überſtreicht, ſehr gut hinweg.

391. Oelflecke aus Büchern zu bringen.

Man ſtreuet weißen, fein pulveriſirten Bolus ein Achtel-Zoll dick auf und unter die Flecke, preßt ſie 24 Stunden lang recht ſtark ein und kehret und bürſtet nachher den Bolus ab.

Anſtatt des Bolus kann man auch Aſche von Weinrebenholze nehmen.

392. Tintenflecke aus Papier zu bringen.

Man mengt geſtoßenen Alaun und Pomeranzenſaft zu einem Teige, und reibt, nachdem derſelbe auf dem Ofen oder an der Sonne getrocknet iſt, die Tintenflecke damit.

Oder: Man reibt den Fleck mit Pomeranzenſaft, und reibt ihn nach ein paar Stunden mit einem rauhen wollenen Tuche aus.

393. Fettflecke aus den Dielen zu bringen.

Man weicht geriebenen Thon in etwas friſchem Waſſer ein, ſo daß ein dicker Brei daraus wird und beſtreicht damit den Fettfleck den Abend zuvor, wenn am andern Tage die Stube geſcheuert werden ſoll. Zieht ſich der Fleck wieder heraus, ſo wiederholt man das Auftragen des Thons mehrere Mal und läßt den Fleck beim Scheuern mit ſiedendem Waſſer und Sand recht ſehr reiben. Sollte er ſich davon nicht völlig herausziehen, welches bei Oelflecken der Fall ſeyn könnte, ſo wird recht heiße Aſche darauf geſchüttet,

ſiedendes Waſſer darüber gegoſſen und mit Sand tüchtig gerieben, wodurch ſie völlig weichen.

394. Tintenflecke aus Fußböden zu bringen.

Man tröpfelt in 1 Pfund reines Flußwaſſer nach und nach 4 Loth Vitriolöl, und hebt die Flüſſigkeit, nachdem die Wärme, welche ſie annimmt, verſchwunden iſt, in einer gläſernen Flaſche zum Gebrauch auf.

Sind nun in einem Fußboden (welcher aber nicht mit Wachs gebohnt ſeyn darf) Tintenflecke gekommen, ſo werden dieſelben zuerſt mit heißem Waſſer und Sand, ohne Zuſatz von Lauge, recht gut geſcheuert, worauf man von der beſchriebenen Flüſſigkeit, ſo weit die Flecke reichen, darauf gießt und alles einige Stunden lang ſo ſtehen läßt, wodurch die Flecke verſchwinden. Nachher wird der Boden zu wiederholten Malen mit Waſſer abgewaſchen.

395. Stahl vom Roſt zu reinigen.

Man ſtreicht die Roſtflecke am Stahle mit zerfloſſenem Weinſatz und reibt nach Verlauf einer Stunde die Stellen mit einem wollenen Lappen ab. Man wiederholt dieſes einige Mal, worauf die Roſtflecke bald verſchwinden.

396. Kitt zu Glas, Porzellan, Steingut und dergleichen.

Will man in der Geſchwindigkeit etwas feſt und ſauber kitten, ſo kann man ſich dazu des Schellacks bedienen. Man erwärmt die an einander zu kittenden Theile ſo ſtark, daß der darauf geſtrichene Schelllack zerfließt, drückt dieſelben in ſolcher Wärme, wobei der Schelllack ſchmilzt, zuſammen und hält ſie bis zur Erkaltung feſt an einander.

Eine andere Art, zerbrochene Gläſer, Taſſen u.

ſ. w. zu kitten, ſo daß man die zuſammengeleimten Fugen kaum entdecken kann, iſt folgende: Man ſchlägt Hauſenblaſe mit einem Hammer zu dünnen Blättchen, ſchneidet ſie in kleine Stücke und zerläßt ſie über dem Feuer in gemeinem Branntwein.

397. Kitt zu Porzellan, Steingut und irdenen Gefäßen.

Man nehme etwas Malz und zerriebenen ungelöſchten Kalk, befeuchte ſolches mit ein wenig Waſſer, woraus eine Flüſſigkeit entſteht, womit man alles Vorhererwähnte kitten kann.

398. Ein feſter Kitt, zerbrochene ſteinerne Gefäße wieder ganz zu machen.

Pech, Schwefel und etwas Maſtix wird unter einander zu einem Pulver geſtoßen, welches man über dem Feuer zergehen läßt, pulveriſirtes Glas und Ziegelmehl damit vermiſcht und dann ſo viel kaltes Waſſer hinzugefügt, daß es ſich zuſammenkneten läßt. Soll dieſe Maſſe gebraucht werden, ſo muß man ſie auf dem Feuer wieder zergehen laſſen. Die Stücke des zerbrochenen Gefäßes werden ebenfalls heiß gemacht, dann mit dieſem Kitt beſtrichen, genau auf einander geſetzt, gehörig gerichtet und feſt angedrückt. Wenn dieſer Kitt kalt wird, ſo iſt er ſo feſt wie ein Stein, und das Gefäß bricht eher an einem andern, als an dem ausgebeſſerten Orte entzwei.

399. Ein Kitt, der ſowohl im Waſſer als im Feuer aushält.

Man gießt Eſſig in Milch, damit dieſe davon gerinne, und ſeihet ſie alsdann durch ein Tuch, damit das Geronnene zurück bleibe. Mit $\frac{1}{2}$ Quart dieſer Molken, woran beinahe 1 Taſſe fehlen kann, wird

das gut zerklopfte Weiße von 3 Eiern und ſo viel ungelöſchter Kalk vermiſcht, daß daraus ein dicker Brei wird. Mit dieſem Kitte kann man Riſſe an Töpfen und Keſſeln verſtreichen, und je heftiger der Grad des Feuers iſt, dem ein ſolches Gefäß ausgeſetzt wird, eine deſto größere Dauerhaftigkeit erhält dieſer Kitt.

400. Ein im Waſſer unauflösbarer Leim.

Man nimmt Käſe, der aus abgerahmter Milch gemacht iſt, ſchabt das Aeußere davon weg und läßt ihn, in Scheibchen geſchnitten, unter beſtändigem Umrühren, im Waſſer ſo lange kochen, bis eine klebrige Maſſe daraus geworden iſt, die kein Waſſer mehr annimmt. Hierauf gießt man das heiße Waſſer ab und kaltes darüber, knetet die Maſſe und gießt zu verſchiedenen Malen Waſſer darauf. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die Maſſe warm mit einer verhältnißmäßigen Quantität ungelöſchten Kalk auf einem Steine zerrieben. Sie wird am beſten, wenn ſie warm iſt, angewendet. Iſt dieſer Kitt trocken, welches zwei Tage nach dem Gebrauch erfolgt, ſo iſt er für das Waſſer unauflösbar. Man kann Holz, Marmor und irdene Gefäße damit kitten und wird die Zuſammenfügungen mit Mühe entdecken.

Digitized by Google

Achtzehnter Abſchnitt.

Anweiſung zur Beſtellung des Küchengartens und zur Erziehung der Gewächſe und des Samens.

A. Allgemeine Vorerinnerungen zur Beſtellung des Küchengartens.

Zuerſt hat man bei Beſtellung des Küchengartens ſeine Aufmerkſamkeit auf das Graben zu richten. Dieſes muß tief genug geſchehen, wenigſtens eine halbe Elle tief, damit die Gewächſe mit ihren Wurzeln tief genug eindringen können, weil ſie ſonſt nie die gehörige Vollkommenheit erreichen können. So dürfen auch beim Graben nicht zu große Stücke auf einmal abgeſtochen werden, beſonders in ſchwerem Boden, und das Unkraut muß mit der Wurzel herauszuwerfen nie unterlaſſen werden. Fängt man in jedem Jahre das Umgraben von einer entgegengeſetzten Seite an, ſo bleiben die Beete wagerecht und werden nicht abhängig. Sehr vortheilhaft iſt es, wenn das Land ſchon im Herbſte, und zwar am beſten im Oktober und November, im Fall es nämlich zu der Zeit nicht mit Schnee und Reif bedeckt oder ſchmierig iſt, bis zum Säen beſtellt werden kann, indem dieſes Herbſtumgraben mehrfachen Nutzen ſchafft. Es wird da-

durch nicht nur die Inſekten= und Würmerbrut zerſtört, ſondern auch das Unkraut meiſtens erſtickt und das Land zugleich viel fruchtbarer gemacht, denn es wird weit lockerer, hält ſich auch den Sommer hindurch viel länger friſch und feucht, ſo daß es großer Trockenheit viel beſſer widerſtehen kann, welcher Vortheil in allzu lockerem und ſandigem Boden gar ſehr zu berückſichtigen iſt; wie denn auch ſchwere Erdarten dadurch weit milder und geſchickter zum Bearbeiten werden. Endlich hat man ſich dadurch viel vorgearbeitet, ſo daß dann im Frühlinge, nachdem das Land zuvor etwas aufgeharkt worden iſt, ſogleich zum Säen geſchritten werden kann. Man hat alſo dadurch nicht nur für den Frühling, wo die Arbeiten ſich häufen, an Zeit gewonnen, ſondern bekommt auch ſeine Früchte etwas früher. Bei allzu naſſem Boden aber iſt dieß Herbſtumgraben weniger rathſam, weil, beſonders bei ſchneereichen Wintern, dann das Erdreich ſo naß und ſchmierig werden würde, daß man ſehr lange warten müßte, ehe man es bearbeiten könnte.

Was den zu Beſtellung des Gartens erforderlichen Dünger betrifft, ſo iſt der dazu geeignetſte, beſte und fetteſte der vom Rindvieh, welcher den Boden erwärmt, ohne ihn zu erhitzen, beſonders iſt er auch auf allzu heißes und trockenes Erdreich ſehr nützlich, und theilt den Gewächſen niemals einen üblen Geſchmack mit, wie der Schafdünger bei einigen Gewächſen, z. B. dem Spargel; doch iſt dieſer, nächſt dem Kuhdünger, einer der beſten und gewöhnlichſten, beſonders wenn er gelegen hat; vorzüglich taugt er auf naſſem, kaltem und ſchwerem Boden. Auf jeden

Fall aber darf damit nicht zu ſtark gedüngt werden, weil er ſonſt die Pflanzen übertreibt.

Pferdemiſt wird nur auf naſſem, kalten und lehmigen Boden mit Vortheil angewendet; auf trocknem, warmen und ſandigen Boden nur dann, wenn er zuvor mit abgeſtochenem Raſen vermiſcht, aufgeſchichtet, und bei trockener Witterung mit Waſſer begoſſen wurde.

Schweinedünger iſt eine magere Düngart, und man muß deßwegen mehr von ihm haben; doch ſoll er die nützliche Eigenſchaft beſitzen, daß er die Maulwürfe vertreibt.

Der Dünger vom Federvieh, den der Gänſe und Enten ausgenommen, welcher unvermiſcht nichts taugt, kann auch, beſonders in naſſem und kaltem Erdreich, mit Nutzen gebraucht werden, vorzüglich wenn er, mit Erde und andern Düngarten vermiſcht, einige Zeit gelegen hat. Für ſich allein darf er aber, beſonders nicht in Klumpen, in die Erde gebracht werden.

Menſchendünger wird dadurch nutzbarer gemacht, wenn man ihn mit Raſen in Haufen ſchichtet und ihn mehrere Male durchſticht. Auf dieſe Art verliert er allen widrigen Geruch und miſcht ſich zu einer ſehr kräftigen Erde. Er wird dann am vortheilhafteſten zum Ueberſtreuen benutzt.

Ueberhaupt iſt es ſehr gut, wenn die verſchiedenen Düngerarten immer gut durch einander gemiſcht werden, wodurch auch ſolche, die für ſich allein nur in gewiſſen Fällen nützlich ſind, zu jedem Gebrauche tauglich werden.

Sehr wohl thut man, ſowohl den vom Miſte

der Thiere, menſchlichen Excrementen und Gaſſenkothe, als auch den von Pflanzen, Holzabraum und dergleichen gebildeten Düngerhaufen, wovon weiterhin die Rede ſeyn wird, von Zeit zu Zeit mit Miſtjauche, Seifenwaſſer und dem abgegoſſenen Waſſer von abgekochten Gartengewächſen zu übergießen. Dieſes Verfahren macht nicht nur den Dünger ſehr fruchtbar, ſondern bringt ihn auch eher in Fäulniß, vor deren faſt völliger Beendigung er nicht angewendet werden darf, wenn nicht die Wurzeln der Pflanzen und Gewächſe hohl liegen oder, des gefundenen Widerſtandes wegen, an ihrer Ausbreitung gehindert werden ſollen, welches dem Wachsthume gar ſehr Eintrag thun würde; überdieß läßt ſich der ſtrohige Dünger nicht gut untergraben. Auch ziehen ſich noch gern Inſekten dahin, wegen des höhern und dem Lande ſelbſt überdem noch nicht zuträglichen Grades von Wärme.

Die Knochen der Thiere können ebenfalls als Düngungsmittel gebraucht werden, wenn man ſie nämlich, mit ungelöſchtem Kalk vermiſcht, in Gruben bringt, welche man mit Erde bedeckt. Hierin werden ſie durch den Kalk mürbe und laſſen ſich dann leicht zermalmen, wo man ſie hernach, mit etwa zehn Mal ſo viel Dammerde vermiſcht, benutzt.

Um den natürlichen magern Sandboden zu verbeſſern, iſt folgendes Düngungsmittel ſehr zu empfehlen. Haufen von guter ſchwarzer Wieſenerde werden in Schichten von Viertelellen mit gewöhnlichem Lehm vermiſcht und ſchichtenweiſe mit Schlachtblut durchgearbeitet und dadurch ein hoher Düngungsberg durch fortgeſetzte Vermiſchung von Wieſenerde, Lehm und

Blut erhalten. Zum Verbrauch, z. B. bei Weißkohl, Blumenkohl und dergl., wird im ungedüngten Sandlande eine Vertiefung gemacht, dieſelbe mit dem Düngungsmittel ganz angefüllt, feſt getreten und mit Weißkohl oder dergl. bepflanzt. Auf dieſe Art bekommt man Weißkohlköpfe von außerordentlicher Größe und Feſtigkeit.

Sammelt man den Abfall und die Strünke von Pflanzen, das Laub der Bäume, ferner alles Unkraut, das im Garten ausgejätet wird, doch noch nicht reifen Samen haben darf, auf einen Haufen im Freien und ſticht denſelben öfters um, ſo kann man vor Ablauf eines Jahres den ſchönſten Dünger haben.

Auf eine leichte und ſchnelle Art kann man folgenden Dünger bereiten. Man macht eine Schicht von friſch ausgerottetem Unkraute, etwa eine halbe Elle dick, und ſtreut eine andere von friſch gebranntem und gepülvertem Kalk darüber. So wechſelt man ab, bis es ein großer Haufen wird, welchen man mit einigen Schaufeln Erde oder etwas Gras bedeckt, damit er ſich nicht entzünde. Im Sommer fängt nach wenigen Stunden eine Gährung oder Zerſetzung der Pflanzen an, die ſich durch eine ziemlich ſtarke Hitze verkündigt, und in 24 Stunden iſt das Ganze in Humus verwandelt, der den trefflichſten Dünger abgiebt. Je friſcher die Kräuter ſind und je vollkommener der gebrannte Kalk iſt, deſto beſſer geräth die Operation.

In kaltem und ſchwerem Boden kann auch die Aſche mit Vortheil angewendet werden, ſowohl durch das Einharken als durch das Ueberſtreuen. Sie macht ihn nicht nur milde und locker, ſondern hält zu glei-

Digitized by Google

cher Zeit viele Inſekten ab, ſo wie ſie auch manche Arten von Unkraut vertilgt.

Der Ruß iſt ebenfalls ein ſehr guter Dünger, welcher für ſich allein am ſtärkſten in kieſigem und kalkigem Boden wirkt.

Auch hat man Erfahrungen gemacht, daß das gewöhnliche Kochſalz von unendlichem Nutzen als Düngungsmittel für allerlei Pflanzen iſt. Bei Kartoffeln, Rüben, Rübſen, Mohrrüben, Zwiebeln, Chalotten, Senf, Rettigen und anderen Pflanzen iſt es, ſowohl als Dünger in die Erde geſtreuet, wie auch in Waſſer aufgelöſt, zum Begießen gebraucht, ein ſehr kräftiges Düngungsmittel. Eben ſowohl iſt es eins der wirkſamſten Mittel, ſaftige Pflanzen gegen Würmer und Inſekten zu ſchützen und das Unkraut auszurotten.

Wie oft ein Garten gedüngt werden müſſe, läßt ſich nicht beſtimmt angeben; es hängt von der Güte des Bodens, des Düngers und von der Beſchaffenheit der Gewächſe ab. Düngt man, ſo oft es geſchieht, gehörig ſtark, und wechſelt mit den Gewächſen ab, bringt auch auf ſolche Beete, wo Gewächſe geſtanden haben, welche viel Nahrung verlangen, ſolche, die weniger bedürfen, ſo iſt es ſeltener nöthig, beſonders wenn das Land durch Graben und Behacken immer gehörig bearbeitet worden iſt.

Bei Anwendung des Düngers auf das Gartenland muß er, ohne lange darauf liegen zu bleiben, ſogleich darauf ausgebreitet und eingegraben werden, damit ſeine beſten Theile nicht verfliegen.

Soll nun das Säen und Pflanzen mit Erfolg geſchehen, ſo muß man vor allen Dingen auf

Digitized by Google

guten Samen bedacht geweſen ſeyn. Die Güte deſſelben lernt man einigermaßen nach dem Gewichte beurtheilen; je ſchwerer er wiegt, deſto beſſer iſt er; überhaupt darf er nicht ſchrumpflich und von verſchiedener Farbe ſeyn. Der Same von manchen Gewächſen, z. B. Bohnen, Erbſen, Gurken, Salat, Kreſſe, Kohlarten u. ſ. w., kann auch dadurch erprobt werden, ob er friſch ſey, wenn man etwas davon ins Waſſer wirft; ſinkt er bald unter, ſo iſt er friſch und gut. Auf ſolche Samenarten aber, die kleine Härchen und Federchen haben, leidet dieß keine Anwendung.

Hat man das Land, worein man ſäen will, vor Winters umgegraben, ſo wird es nur aufgeharkt, wenn es aber etwas feſt ſeyn ſollte, zuvor mit der Miſtgabel aufgelockert und ſodann der Same darauf geſtreuet. Will man auf dieſem Lande ſich ſelbſt Pflanzen ziehen, ſo darf es nur von mittelmäßiger Güte, weder zu fett noch zu mager ſeyn, und der Same darf ſo wenig als bei allen andern Gewächſen zu dick geſäet werden, weil ſich ſonſt die Pflanzen nicht ausbreiten können und meiſt einen ſehr verkrüppelten Wuchs bekommen. Ueberhaupt aber muß man ſich bei jedem Gewächſe darnach richten, ob es mehr oder weniger Raum brauche. Hat man es beim Ausſäen hierin dennoch verſehen, ſo müſſen die überflüſſigen Pflanzen ausgezogen werden, und wenn ſie noch ſo ſchön ſtänden. Eben ſo ſehr hat man auch darauf zu achten, daß man den Samen nicht zu tief in die Erde bringe. Von den meiſten Küchengewächſen, Erbſen und Bohnen mit inbegriffen, bringt man ihn im lockeren Lande einen halben Zoll, im ſchweren Lande aber nur einen Viertelzoll tief unter. Gurken, Ge-

würzkräuter und Salat erfordern nur einen Viertelzoll. Iſt der Same ausgeſtreut, ſo wird er mit der Harke untergeharkt, und da man ihn leicht auf einen Ort in zu großer Menge bringt, dann eben geharkt.

Was nun das Verpflanzen betrifft, ſo hat man dahin zu ſehen, daß die Pflanzen weder zu jung und klein, noch zu groß ſeyen. Im erſteren Falle ſind ſie zu zart und weichlich, im letztern Falle aber bleiben eine große Menge feiner Wurzeln in der Erde und die Pflanze braucht viel Zeit, ehe ſie wieder anwächſt. Aus dieſer Urſache muß auch bei dem Ausziehen der Pflanzen die Vorſicht gebraucht werden, die Erde zuvor mit dem Spaten erſt unterwärts aufzuheben und aufzulockern oder auch gut zu begießen, damit beim Ausziehen die Wurzelfäschen möglichſt daran bleiben. Damit aber auch beim Einpflanzen den Wurzeln ſo wenig Zwang geſchehe, als nur möglich, ſo müſſen die Oeffnungen, worein die Pflanzen kommen ſollen, gehörig weit ſeyn.

Alle knorrige und krüppelhafte Pflanzen oder ſolche, die an und bei der Wurzel angefaulte Flecke haben, ſind beim Verpflanzen als untauglich geradezu wegzuwerfen. Da nun aber bei den Pflanzen zum Verkauf ſo manche kranke und krüppelhafte mit unterlaufen und überhaupt nicht ſo vorſichtig beim Ausziehen mit denſelben umgegangen wird, ſo wird man einſehen, wie vortheilhaft es ſey, ſich ſeine Pflanzen ſelbſt zuzuziehen, wobei man ſich überdieß noch mit dem Verpflanzen derſelben nach der Witterung beſſer richten kann, als wenn man ſie erſt aus andern Orten herbeiſchaffen muß; auch ſind endlich die Pflanzen ſchon

Digitized by Google

mehr an das Land gewöhnt, in welches ſie kommen ſollen.

Doch iſt das Umpflanzen nicht gerade unumgänglich nothwendig. Wer Land genug dazu hat, darf nur auf dem Beete kleine Furchen in die Länge und in die Quere ziehen, für jede Art in der Entfernung, welche weiter hin angegeben werden wird, und da, wo ſich dieſe Furchen durchſchneiden, einige gute Samenkörner in etliche Zoll weiter Entfernung hinſtreuen; von den aufgegangenen Pflanzen bleibt alsdann die beſte ſtehen und die andern rund um dieſelbe werden ausgezogen. Auf dieſe Art hat man nicht nur die Zeit gewonnen, welche die Pflanzen beim Verſetzen zum neuen Einwurzeln nöthig haben, ſondern dieſelben werden auch weit ſchöner, weil ſie ſich vom Anfange an mehr breiten können und auch mehr Thau, Luft und Sonne erhalten.

So viel als möglich ſollte eigentlich auch ein Verſchneiden an den Wurzeln der zu verſetzenden Pflanzen geſchehen, weil eine glatt geſchnittene Wunde weit eher heilt, als eine durch Reißen verurſachte, und dieſe leicht eine Fäulniß veranlaßt. Damit aber auch die Wurzeln den Blättern gehörige Nahrung geben können, ſo iſt es rathſam, auch dieſe zu verſtutzen, nur müſſen dabei die Herzblätter aufs ſorgfältigſte verſchont werden, auch darf beim Pflanzen keine Erde darauf kommen.

Verſchiedene Gartenſamen, deren Pflanzen mißlich zu verſetzen ſind, als Gurken, Melonen, Zucker- und Pflückerbſen, kann man in Eier bringen, welche man zuvor ſo ausſchlägt, daß oben nur ein rundes Loch von ¼ Zoll breit wird, und mit guter Erde an-

Digitized by Google

füllt. In dieſen Eierſchalen läßt man ſie einſtweilen in der Stube oder in einem Miſtbeet ſtehen, bis die gute Jahreszeit kommt, wo ſie mit denſelben ins Land geſetzt und dieſe beim Einſetzen zerdrückt werden.

Das Begießen der Pflanzen iſt zum Einwurzeln und zur Erhaltung derſelben umumgänglich nöthig, und dient auch zum ſchnelleren Aufkeimen mancherlei Samens. Nur muß bei dem Begießen der Pflanzen darauf geſehen werden, daß es auch durchdringend geſchehe, weil es ſonſt nur den halben Nutzen hat, daher es gut iſt, beim Eindrücken der Pflanzen dahin zu ſehen, daß um dieſelben eine Vertiefung entſtehe, in welcher ſich das Waſſer halten könne. Auch muß die Gießkanne, deren man ſich bedient, eine recht feine Brauſe haben, um in recht feinen Tropfen zu gießen, wobei die Gießkanne nicht zu hoch und gleichmäßig, ohne ſehr zu ſchwenken, gehalten werden muß, damit das Erdreich nicht feſt werde. Dabei muß das Begießen, wie bereits erwähnt iſt, nicht bloß oberflächlich geſchehen, damit das Waſſer auch bis zu den Wurzeln dringe; aber auch nicht mit einem Guſſe, ſondern in mehreren Abſätzen hinter einander.

Die ſchicklichſte Zeit zum Begießen iſt im Sommer am frühen Morgen und Abends, im ſpäten Herbſte hingegen darf es nicht Abends geſchehen, man müßte denn eine warme Nacht vermuthen können.

Das angemeſſenſte Waſſer zum Begießen iſt das Regenwaſſer, nächſtdem das Waſſer aus Flüſſen und Teichen. Geſchieht es mit Brunnenwaſſer, ſo muß daſſelbe erſt 24 Stunden in Gefäßen an freier Luft geſtanden haben, damit es den gehörigen Grad von Wärme und ſelbſt noch einige Nahrungsſtoffe erhalte.

Digitized by Google

Man kann auch heißes Waſſer zugießen, um dem kalten die gehörige Temperatur zu geben, nur darf es nicht gekocht haben, weil es dann zum Gießen nicht ſo tauglich wäre. Ueberhaupt aber darf das Waſſer, mit welchem man begießt, nie mehr als um 2 Grad Reaumür gegen die mittlere Temperatur der Luft während des Tages zurückſtehen. Beim bloßen Beſprengen der Pflanzen mit Waſſer iſt das Nämliche zu beobachten. Gewächſe hingegen, die durch den Reif gelitten haben, werden oft noch durch ſorgfältiges und wiederholtes Begießen mit kaltem Waſſer erhalten, nur muß es vor Aufgang der Sonne geſchehen.

Sehr vortheilhaft iſt es, beſonders in kaltem und ſchwerem Boden, nach einem ſtarken Regen die Pflanzen, Gurken und Kürbiße des Abends mit Miſtjauche zu begießen, welches auch früh Morgens geſchehen kann, wenn man mit Gewißheit vermuthen darf, daß es den Tag über regnen werde. Nur muß man ſich hüten, nichts davon auf die Pflanzen ſelbſt kommen zu laſſen; am beſten iſt es, ſie zuvor zu behäufeln und dann in die dadurch entſtandenen Furchen oder Vertiefungen die Jauche zu gießen. Auf dieſelbe Art kann man ſich auch der Aſche bedienen.

Das Behacken und Behäufeln der Pflanzen iſt zu ihrem Wachsthum und Gedeihen ſehr zuträglich, und beſonders nöthig, wenn durch Platzregen das Land feſt geſchlagen worden iſt, nur muß zuvor das Land hinlänglich abgetrocknet ſeyn, auch darf es nicht eher geſchehen, als bis die Pflanze durch ihren friſchen Wuchs zeigt, daß ſie hinlänglich eingewurzelt iſt. Nicht nur das Unkraut wird durch das Behacken vertilgt, ſondern auch dem Regen, dem Thau ꝛc. das

Eindringen erleichtert. Das Behäufeln geſchieht, indem man das Erdreich an die Pflanzen heranzieht, wobei aber die Wurzeln der Pflanzen mit Vorſicht zu ſchonen ſind. Beſonders zuträglich iſt dieſe Behandlung den Kohlgewächſen, um ihre Strünke zu ſchützen; den Kartoffeln, weil dieſe oben am Ende des Stiels ihre Früchte anſetzen, und überhaupt ſolchen Gewächſen, die ihre Früchte unter der Erde anſetzen, um, wenn ihre Knollen und Wurzeln hervorwachſen, ſie mit Erde zu bedecken, damit der hervorſtehende Theil nicht holzig werde. Je öfterer man behackt und behäufelt und je tiefer es, mit gehöriger Schonung der Wurzeln, geſchieht, deſto beſſer iſt es.

Das **Unkraut**, welches den nützlichen Pflanzen eine Menge Nahrungstheile entzieht, muß mit größter Sorgfalt aus dem Garten vertilgt werden. Dieß geſchieht durch das Ausjäten weit beſſer, als durch das Aushacken, und am zweckmäßigſten, wenn es noch jung iſt und nach einem ſtarken Regen, weil es da am beſten mit den Wurzeln herauszubringen iſt, welches zur gänzlichen Vertilgung des Unkrauts nothwendig geſchehen muß. Iſt man aber genöthigt, bei ſehr ausgetrocknetem Boden zu jäten, ſo muß gleich darauf begoſſen werden, damit die in ihren Wurzeln locker gemachten Gewächſe nicht vertrocknen. Ferner muß man den ganzen Garten von Zeit zu Zeit genau durchſuchen, ob ſich etwa unter den Sträuchern und Hecken an Mauern, Zäunen und Wänden Unkraut finde, welches in Samen gehen will, um dieß ſogleich wegzuſchaffen, weil eine einzige Staude in der Folge große Flächen des Gartens überziehen kann.

Das **Abblatten** kann bei ſchon ziemlich ſtarken Pflan=

Pflanzen ohne Nachtheil geſchehen; nur darf man nicht zu viele und immer nur ſolche Blätter wegnehmen, welche von ſelbſt anfangen zu vergelben, es wäre denn, daß die Pflanzen ſehr üppig und fett ſtänden, dann könnte man auch einige von den unterſten, friſchen Blättern abnehmen.

B. Erziehung der Küchengewächſe und des Samens.

a) Kohlgewächſe.

401. Blumenkohl.

Vom Blumenkohl zum Küchengebrauch ſäet man den Samen entweder nach der Mitte Februars in Miſtbeete und verpflanzt ihn in der Mitte des Mai oder man ſäet ihn im Mai in ein gedüngtes Beet und deckt es jeden Abend mit Strohmatten zu. Wenn die Pflanzen die Größe von 3 — 4 Zoll haben, ſo macht man in ein nicht zu fettes und neu gedüngtes Beet, in der Entfernung von 1 Elle, 1¼ Elle tiefe Löcher, welche oben eine 3 Zoll weite Oeffnung haben. Dieſe Löcher werden ſogleich an demſelben Tage 4 Mal mit Waſſer angefüllt, damit anhaltende Feuchtigkeit in den Boden komme; hierauf füllt man ſie mit friſchem Schafdünger ſo weit an, daß nur noch Raum zu der wenigen Erde, welche zur Aufnahme der Pflanzen nothwendig iſt, bleibe. Sobald dieſe Erde auf den Dünger gebracht worden iſt, werden ſo viel Pflanzen, als für die gemachten Löcher erforderlich ſind, mit einer Gartenkelle ſo behutſam ausgehoben, daß keine ihrer Wurzeln abreißen könne. Beim Setzen

Digitized by Google

werden die Pflanzen mit den Händen angedrückt und ſo ſtark begoſſen, bis die Erde um ſie herum einen Brei bildet. Dieſe Arbeit wird, wo möglich, des Abends vorgenommen und in Zwiſchenräumen von 8 Tagen wiederholt, um zu vermeiden, daß die Blumen nicht alle zu gleicher Zeit kommen.

Wenn ſich nun die Pflanzen ausbreiten, ſo wird die Erde an dieſelben gehäufelt. Bemerkt man, daß eine Blume hervortreiben und den Käſe bilden will, ſo knickt man von den inneren Blättern der Pflanze einige ein und beugt dieſelben über die werdende Blume, wodurch ſie vor den ſie unanſehnlich machenden Wirkungen der Sonne verwahrt wird.

Durch dieß angegebene Verfahren erhält man Blumen von außerordentlicher Größe und in reichſter Menge bis zum ſpäteſten Herbſt.

Will man vom Blumenkohl Samen ziehen, ſo ſäet man ihn erſt um die Mitte des Auguſt, damit die Pflanzen nicht zu groß werden, und wählt dazu ein ſonnenreiches und frei liegendes Beet, welches weder ſehr fett noch friſch umgegraben iſt; am beſten ein abgeleertes Erbſenbeet. Hierauf ſäet man den Samen ſo dünn als möglich und ſieht darauf, daß jede Pflanze 3 — 4 Zoll weit Raum erhalte, begießt fleißig und hält das Beet vom Unkraute rein. Gegen Mitte Oktobers iſt es nun Zeit, die Pflanzen an den Ort zu bringen, wo ſie ſtehen bleiben. Hierzu wählt man am beſten ein Land, welches im vorigen Herbſte gedüngt worden iſt und ebenfalls eine freie, ſonnenreiche Lage, ſo wie gegen Nord- und Oſtwind einigen Schutz hat. Damit der Froſt die jungen Pflanzen nicht herausheben könne, muß das Land umgegraben

und wieder feſt getreten worden ſeyn, und darf auf demſelben ſeit 3 Jahren kein Kohlgewächs geſtanden haben. Die Pflanzen müſſen 2 Fuß weit von einander ins Gevierte zu ſtehen kommen und werden, nachdem ihnen die Spitzen der Wurzeln behutſam abgeſchnitten ſind, bis an das Herz eingeſetzt. Sehr wohl thut man, wenn man da, wo man eigentlich nur eine haben will, deren 3 hinpflanzt, ſo daß ſie ein Dreieck bilden und einige Zoll weit Raum haben, in der Hoffnung, daß von den dreien doch eine durch den Winter komme. Nach dem Einſetzen muß jede hinlänglich begoſſen werden. Um im Frühjahre die entſtandenen Lücken wieder ausfüllen zu können, muß man zugleich noch ein anderes, eben ſo zubereitetes, aber im Schatten liegendes und gegen kalte Winde und Morgenſonne geſchütztes Beet bepflanzen, wo man zwar keine Blumen ziehen, aber doch die Pflanzen, trotz ihrer gelben Farbe, die im Frühjahre nach einem Regen ſich wieder verliert, vor dem Erfrieren ſicher haben wird. Im März und April, wo dieſe Pflanzen an die Stelle der ausgegangenen kommen, fangen gewöhnlich viele an, in Blumen zu gehen, welche man zum Verbrauch in die Küche auszieht und deren Stelle ebenfalls durch andere erſetzt. Sobald es angeht, werden dann die durchwinterten Pflanzen behackt und gepflegt; welche hierauf im Mai und Junius Blumen anſetzen, geben im Julius und Auguſt vollkommen guten Samen. Man ſucht dann die ſchönſten und größten Stauden aus und bindet ſie, wenn die Blumen die Größe eines Thalers haben, des Abends, bei völliger Trockenheit des Gewächſes, oben an der Spitze vorſichtig mit Baſt zuſammen, welchen man wieder abnimmt, ſobald Blü=

thenknoſpen erſcheinen, weßhalb man alle 8 Tage ſorgfältig nachſehen muß. Diejenigen Pflanzen, welche man verſpeiſen will, müſſen ſpäteſtens dann abgeſchnitten werden, wenn die Blumen ſich von einander zu geben und röthlich zu werden anfangen, welches ein Kennzeichen iſt, daß das Gewächs in Samen gehen will.

Um die Blumen vor den Erdflöhen zu ſchützen, muß man ſie täglich einige Mal mit einer Gießkanne, welche eine recht feine Brauſe hat, begießen.

Wenn die Samenſtengel völlig in die Höhe gegangen ſind, ſo bindet man ſie an Stäbe, damit ſie nicht vom Winde abgebrochen werden, und kneipt ihnen, wenn ſie blühen, die Spitzen ab, um zu verhindern, daß ſich nicht ein Inſekt dort anſetze, wobei ſich kein vollkommener Same erzeugen könnte. Sobald aber die Schoten anfangen weiß und die Körner darin braun zu werden, zieht man die Staude aus und hängt ſie an der Mittagsſeite eines Gebäudes in freier Luft, zum Nachreifen, vierzehn Tage an der Wurzel auf, dann aber werden ſie an einem trockenen und luftigen Orte aufgehangen. Auf dieſe Art hält ſich der Same in den Schoten 5 Jahre lang gut. Ein Mehreres über das lange Erhalten des Blumenkohls ſiehe Nro. 98.

402. Broccoli oder Spargelkohl.

Der Broccoli giebt ein ſehr gutes Gericht und hat die Pflege und Wartung mit dem Blumenkohl gemein. Man hat davon den weißen oder Neapolitaniſchen, den purpurrothen oder Römiſchen und den braunen oder ſchwarzen. Der erſte paßt, da er ſehr zärtlich iſt, vorzüglich nur für wärmere Gegenden. Der

dritte, ob er gleich der härteſte gegen die Kälte iſt, ſteht dem zweiten doch darin nach, daß dieſer ſüßer ſchmeckt und auch länger dauert.

Man ſäet den Samen im Mai oder im Anfange des Junius in ein etwas feuchtes, gutes Land, verſetzt die Pflanzen an ihren Standort, wenn ſie acht Blätter haben, und begießt ſie oft, weil ſie die Feuchtigkeit lieben. Man muß ihnen 1½ Fuß Raum geben, und ſollten die jungen Pflanzen zu ſchnell in die Höhe gehen, ſo durchſticht man den Strunk in der Mitte mit einer Pfrieme oder einem Meſſer, wodurch der Wachsthum aufgehalten und der Saft mehr in die Seitentheile gedrängt wird. Wenn man die Köpfe abſchneidet, ſo treiben einige Wochen nachher viele Nebenſchoſſe hervor, welche ſehr zart ſind, und wie Spargel ſchmecken.

Zum Genuß werden die Blumen rein abgeputzt, und die Stengel von der äußeren Schale befreit, worauf man beide wie Blumenkohl zubereitet. Man kann auch die Strünke bis auf das Mark abſchälen und zur Speiſe zubrreiten, wie auch die ſchon erwähnten jungen Nebenſchoſſe.

Um den Broccoli vor der Winterkälte zu ſchützen, nimmt man die Pflanzen ſpät im Herbſte aus dem Grunde und pflanzt ſie in ſchiefer Richtung wieder in denſelben ein. Bei dieſem Verfahren ſah man ſchon im darauf folgenden Frühjahre Broccoli-Pflanzen blühen, wenn ſonſt nicht eine einzige durchkam.

Der Same dieſes Gewächſes bleibt fünf Jahre brauchbar.

403. Weißkohl.

Der Weißkohl wird, wenn es Sommerkohl

Digitized by Google

werden ſoll, im März und April geſäet und im Mai oder Junius verpflanzt. Säet man aber den Samen im Julius oder Auguſt und verſetzt die Pflanzen entweder im Herbſt oder im nächſten Frühjahr, ſo hat man um Johannis vollkommene Köpfe, und das iſt Winterkohl. Die zum Sommerkohl geſäeten Pflanzen müſſen wegen der einfallenden Frühlingsfröſte mit Strohmatten bedeckt werden.

Zum Verpflanzen nimmt man die ſchönſten, völlig geſunden Pflanzen und bringt ſie in ein mit verrottetem Dünger gut gedüngtes Land oder füllt die Löcher mit Schafdünger an, wie bei dem Blumenkohl beſchrieben iſt, worein ſie bis an das Herz geſetzt werden, oder man legt beim Verſetzen derſelben um eine jede Pflanze eine Hand voll Gips auf die Oberfläche der Erde, wodurch die Köpfe etliche Pfund ſchwerer werden, als ohne dieß. Die Entfernung, in welcher man den Kohl pflanzt, richtet ſich nach der Größe der Köpfe; für die gewöhnliche Sorte ſind 2 Fuß hinlänglich, andere Sorten, mit ſehr großen Köpfen, erfordern ½ Fuß mehr Raum. In der Folge müſſen die Pflanzen 1 — 2 Mal behackt und behäufelt, von Unkraut rein gehalten und die unteren gelben Blätter abgeblattet werden. In der Mitte des Oktober oder ſpäteſtens zu Anfange des November ſchneidet man die Köpfe aus.

Um guten Samen zu erhalten, hebt man die größten und feſteſten Köpfe des Sommerkohls ſpät im Herbſte mit der Wurzel aus und hängt ſie an einem trockenen und vor dem Froſte geſicherten Orte an den Strünken auf. Im April ſetzt man ſie ſodann in ein gut gedüngtes Land, das viel Sonne haben muß,

2 Fuß weit von einander und ſo tief, daß der Kopf der Erde gleich zu ſtehen kommt, damit er nur einen Samenſtengel aus der Mitte heraustreibe.

Man kann auch im Herbſte ſeine Samenköpfe auf einem Beete an einer beſchützten Stelle, nahe an der Giebelſeite des Hauſes, wo aber keine Traufe iſt, oder auch an einer Wand bis an die Mitte des Kopfes in die Erde pflanzen. Hierüber häuft man die Erde ſo hoch, daß der Kopf nur ſo eben aus der Erde hervorragt. Bei ſehr ſtarker Kälte legt man noch etwas Stroh darüber, welches aber bei Thauwetter wieder weggenommen werden muß. Im Frühjahre bringen ſie dann Stengel und Blumen.

Noch eine beſonders zu empfehlende Art, Samen von Weißkohl zu erziehen, iſt folgende: Im November oder Dezember, ſo lange man noch in der Erde graben kann, ſucht man feſte Kohlköpfe aus, ſchneidet die Strünke mit den Wurzeln ab und läßt nur ein Strunkſtück von 2 Zoll Länge am Kopfe, ſetzt ſo die Pflanzen auf locker gegrabene Beete neben einander ein und bedeckt ſie nur eine Handbreite hoch mit Erde, daß Hühner oder andere Thiere ſie nicht aushacken können. Bei dieſem Verfahren hat man den beſten Samen zu erwarten, ohne das Erfrieren der Pflanze fürchten zu dürfen. Im folgenden Frühjahre ſchießt aus dem Keim jedes Kopfes, oder wenn derſelbe auch wirklich erfroren oder verfault wäre, aus dem verbliebenen Stückchen des Strunks ein Stängel hervor, an welchem ſich nur oben eine Krone von Zweigen bildet, und außerordentlich viele und große Samenkörner bringt, welche die Größe ſtarken Senfs haben. Dieſe, in gut bearbeitetes Gartenland geſäet, geben ſehr kräf-

tige Pflanzen, welche, dann ins Feld verpflanzt, ungewöhnlich große Kohlköpfe hervorbringen.

Auch von den Köpfen kann man Samen bekommen, wenn ſelbſt der Strunk keine Wurzeln hat; ſobald der Kopf anfängt ſtark aufzuſchwellen, macht man ihm gewöhnlich einen leichten Kreuzſchnitt.

Zur Ziehung eines ſehr guten Samens kann man ſogar blos die Strünke benutzen, denen im vorhergehenden Herbſte der Kopf genommen worden war. Man wirft dieſe Strünke an einer trockenen Stelle in ein in die Erde gemachtes Loch, von etwa 2 Fuß Tiefe, wirft Laub von den Bäumen oder Stroh darauf, bedeckt ſie mit Erde und verpflanzt ſie im Frühjahre mit dem beſten Erfolge zu dem ſchönſten Samen.

Der Same iſt noch im fünften Jahre zu benutzen.

404. Savoyer- und Wirſingkohl.

Der Savoyer- und der Wirſingkohl oder Wälſchkraut wird im Februar oder März geſäet, übrigens wie bei dem Weißkohl verfahren. Legt man im September die Blätter des grünen Wirſings ordentlich zuſammen und umbindet ſie locker mit Baſt, ſo wird man vortreffliche Köpfe erhalten. Gegen die Mitte Oktobers bis ſpäteſtens gegen die Mitte des Novembers wird er aufgenommen. Er läßt ſich allenfalls auch, wie der Braunkohl, in einem Beete, wo keine Sonne hinkommt, einſchlagen. Wenn er gefrieren ſollte, ſo wirft man ihn einige Zeit in friſches Waſſer.

Bei Erziehung des Samens werden die Stauden an den Stielen aufgehangen und auch ferner ſo verfahren, wie bei dem Weißkohle angegeben iſt.

Der Same bleibt 5 Jahre brauchbar.

405. Braunkohl.

Zum Sommerbraunkohl ſäet man den Samen im Frühjahre, ſobald es die Witterung erlaubt, und verſetzt die Pflanzen, wenn ſie dazu groß genug ſind, einen ſtarken Fuß ins Gevierte; wenn es gewöhnliche Sorten ſind, auf ein ledig gewordenes, aber im vorigen Jahre gut gedüngtes Land. Er wird, wie andere Kohlarten, tief gepflanzt, behackt und behäufelt.

Den Winterbraunkohl erhält man, wenn man den Samen gegen Ende des Auguſt ſäet und die Pflanzen im Anfange des November verſetzt. Verſetzt man die im Auguſt geſäeten Pflanzen erſt im April und Mai, ſo gehen ſie weit langſamer in Samen und treiben nach Johannis mehrere Ellen hohe Stengel mit ungewöhnlich großen Blättern.

Dieſer Kohl kann bis zum Dezember abgeblattet werden und giebt ein herrliches Futter für's Vieh.

Hat man eine ſehr niedrige Art Braunkohl, und ſteht er auf einem Beete, welches wenig Frühſonne hat, ſo kann man ihn den Winter über auf ſeinem Standorte laſſen, im entgegengeſetzten Falle aber nimmt man ihn mit der Wurzel aus, ſchneidet die Spitzen von den größern etwas ab, und ſchlägt ihn auf ein anderes Beet ein, wo die Sonne nicht viel vor Mittags hinkommt. Es muß dieß aber nicht allzu ſpät geſchehen, damit er ſich vor eintretendem Froſte wieder etwas feſtwurzelt.

Mit dem Einſchlagen verfährt man auf folgende Art: Man macht kleine Gräben, die, nach Beſchaffenheit der Höhe des Kohls, flacher oder tiefer ſeyn müſſen, worein dann ein Strunk nach dem andern

ſchräg eingelegt und hierauf die Erde wieder ſo darüber gedeckt wird, daß der Kohl mit ſeinem Herze nicht über 1 Fuß aus der Erde ſteht. Die Gräben aber müſſen 1 Fuß weit von einander entfernt ſeyn.

Zur Gewinnung des Samens kann man die Strünke nützen, von welchen man den Winter über die Blätter verſpeiſte, indem man die Strünke im Frühjahre reihenweiſe etwas dicht zuſammenſetzt und ſie eine gute Querhand hoch über der Erde abſchneidet. Sie treiben alsbald eine ſehr große Menge Samenſproſſen und geben eine überaus reiche Ernte von Samen, der 5 Jahre ſeine Tauglichkeit zur Fortpflanzung behält.

406. Kohlrabi.

Der Kohlrabi verlangt daſſelbe Land, wie der Weißkohl. Man ſäet ihn im März und April, und pflanzt ihn im Mai oder Junius, in $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß weiter Entfernung, und behackt und behäufelt ihn zu gehöriger Zeit ebenfalls. Er kann auch, um ihn etwas zeitiger zu haben, früher als es im Lande geſchehen kann, in Miſtbeete geſäet werden, auch kann man die Löcher, worein er gepflanzt werden ſoll, mit Miſt ausfüllen, und dabei ganz auf die beim Blumenkohl angegebene Weiſe verfahren. Gegen die Mitte Oktobers oder ſpäteſtens zur Mitte des November nimmt man ihn auf.

Säet man den Kohlrabi im Auguſt und verpflanzt ihn um Michaelis, während man ihn übrigens wie den Weißkohl behandelt, ſo wird man ſchon im Junius zwar nicht ſo zarte und große, aber doch immer gute, eßbare Köpfe haben.

Den beſten Samen gewinnt man aus den beſten

Köpfen, welche man ſo ſpät als möglich, doch vor dem Froſte, aus dem Lande nimmt und in einem luftigen Keller oder Kammer aufhebt.

Beim Einſetzen in die Erde läßt man ihnen nur die Herzblätter und ſetzt ſie zu Anfange Aprils ſo tief ein, daß nur die Hälfte des Kopfes oder noch weniger hervorſteht. Werden ſie im Frühlinge recht ſorgfältig behackt und behäufelt, ſo tragen ſie um ſo zeitiger Samenſtengel.

Dieſer Same dauert 5 Jahr.

407. Kohlrüben.

Kohlrüben werden um die Mitte des Mai, am beſten nach einem Regen, auf ein nicht friſch gedüngtes Land ſehr dünn geſäet. Eine frühere oder ſpätere Ausſaat bringt keine guten Früchte. Im Anfange des Julius verpflanzt man diejenigen Pflanzen, welche man nicht blos zum Futter für's Vieh beſtimmt hat, $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander; bei einem größeren Raume werden ſie zu ſtark und verlieren an Wohlgeſchmack.

Wenn ſich die oberen Enden der Knollen entblößt zeigen, muß man ſie ſorgfältig wieder bedecken, damit der hervorragende Theil nicht holzig werde.

Die Kohlrüben nimmt man mit dem Kohlrabi zugleich auf, die zum Samen beſtimmten werden dann im Frühjahre ganz in die Erde geſetzt und ſo oft die Keule hervorwächſt, mit Erde behäufelt.

408. Schnittkohl.

Der Schnittkohl wird im Februar oder März in gutes, fettes und ſonniges Land geſäet. Man kann ihn in Reihen ſäen, welche einen Fuß weit von einander ſtehen, oder auch nur dünn über das Beet weg-

Digitized by Google

ſtreuen, ihn aber nicht tief unterbringen. Gegen Ende Mai's iſt er zum Schneiden.

Säet man ihn um Michaelis, ſo iſt er bei guter Witterung ſchon im Februar und März brauchbar; gewöhnlich kann er alle 14 Tage geſchnitten werden.

Von überwintertem Schnittkohle kann man den Samen noch nach 5 Jahren benutzen.

Sollte man ſich keinen echten Schnittkohl verſchaffen können, ſo darf man nur Kohlrübenſamen dicht in Reihen ſäen; auf dieſe Art kann er keine Knollen anſetzen und geht bald in Samen. Nimmt man dieſen auf und wiederholt das dichte Säen einige Mal, ſo wird die Pflanze endlich ganz die Kraft verlieren, große und dicke Wurzeln zu treiben, und man gewinnt nach dieſem Verfahren den ordentlichen Schnittkohlſamen, von welchem man nie wieder Kohlrüben bauen kann.

409. Spinat.

Spinat erfordert ein gut gedüngtes, lockeres und ſonniges Land, wenn er recht gut gerathen ſoll. Man ſäet ihn vom Februar an bis zum Mai und wieder vom Auguſt an bis im November; der in der Zwiſchenzeit geſäete ſchießt gewöhnlich ſehr bald in die Höhe. Den im September geſäeten deckt man, um ihn gegen den Froſt zu ſchützen, im Winter mit etwas Stroh zu. Man kann ihn in Reihen ſäen, doch ſo dünn, daß jede Pflanze 4 Zoll Raum hat, oder man überſtreut das Beet dünn damit und durchzieht ihn, im Fall er zu dicht ſtände. Von denjenigen Pflanzen, die Raum genug haben, nimmt man erſt einige Mal die Blätter, ehe man ſie auszieht.

Digitized by Google

Der rundblättrige Spinat mit glattem, nicht ſtachlichem Samen iſt der beſte.

Will man Samen vom Spinat ziehen, ſo darf er nicht in Reihen geſäet werden, ſondern man überſtreut das Beet nur ganz dünn damit; die Ausſaat geſchieht im März. Da die Vögel dieſem Samen ſehr nachſtellen, ſo muß man ihn etwas zeitig abnehmen, jedoch nicht eher, als wenn die Samenkörner ihre grüne Farbe verlieren, und die unten am Stengel ſitzenden hart werden und leicht abfallen. An einem trocknen und luftigen Orte läßt man die Stauden nachreifen.

Der Same bleibt 6 Jahre fruchtbar.

Engliſcher Spinat wird zu beliebiger Zeit geſäet; man bedarf davon nur einer kleinen Ausſaat, indem er ſehr oft geſchnitten werden kann, wonach er ſich immer mehr beſtaudet. Die Pflanzen müſſen einen halben Fuß Raum haben. Dieſer Spinat kann auch durch Ableger von alten Stöcken fortgepflanzt werden; man muß ſie aber dann nicht Stengel treiben laſſen, weil ſonſt die Pflanzen leicht ausgehen.

Will man Samen ziehen, ſo läßt man einige Pflanzen Stengel treiben, ſchneidet dieſe ab, wenn der Same anfängt braun zu werden, und hängt ſie, in Bündel gebunden, zum Nachreifen hin.

Dieſen Samen kann man noch im dritten Jahre benutzen.

410. Melde.

Hiervon hat man einige Arten mit purpurrothen, braunen, dunkelgrünen und gelben Blättern; auch mit grünen Blättern, deren Rand roth eingefaßt iſt.

Den Samen der Melde ſäet man im Frühjahre

in einen guten Boden, ſo zeitig, als irgend möglich iſt, und ganz dünne aus, entweder in Fuß weit entfernte Reihen, oder man überſtreuet das Beet damit. Man kann ihn auch zwiſchen Mohrrüben und andere Wurzelgewächſe ſäen. Wird er ſchon im Herbſte geſäet, ſo iſt die Melde im nächſten Jahre ſchon beinahe einen Monat früher zu gebrauchen.

Dieſe Pflanze ſäet ſich zwar von ſelbſt ſehr ſtark aus, wenn man ſie eimal im Garten hat, allein ſie verliert dann an Zartheit der Blätter. Will man daher den Samen davon erhalten, ſo ſchneidet man die Stengel ab, wenn ſie und die Samenbehälter anfangen gelb zu werden, bindet ſie zuſammen und hängt ſie an einen luftigen Ort zum völligen Trocknen hin.

Der Same behält 2 Jahre ſeine Keimfähigkeit.

b) Salat, Endivien, Rapunzel.

411. Salat.

Derſelbe kann vom Februar an den ganzen Sommer hindurch ausgeſäet werden. Den zeitigſten ſäet man gern auf ein fruchtbares Beet, welches Mittagsſonne hat und wo möglich an einer Mauer gelegen iſt, von welcher die Sonne recht zurückprallt. Derjenige, welcher klein weggegeſſen werden ſoll, kann dichter geſäet werden, als der, welcher zum Verpflanzen beſtimmt iſt. Es iſt nicht unumgänglich nothwendig, den Salat zu verpflanzen; im Gegentheil bekommt man früher Köpfe, wenn man den jungen Salat ſo lange überzieht, bis jede Pflanze einen Fuß weit Raum hat.

Digitized by Google

Verpflanzter Salat muß Anfangs fleißig begoſſen werden, bis er völlig eingewachſen iſt.

Zum Winterkopfſalat ſäet man den Samen im Auguſt auf ein gutes warmes Erdreich und verſetzt die Pflanzen nach Michaelis auf ein feſtgetretenes oder auf ein ledig gewordenes und nicht wieder umgegrabenes Beet, welches gegen die rauhen Winde und gegen die Frühſonne geſchützt iſt. Bedeckt man ſie mit Reißholz, ſo überſtehen ſie zuweilen die Winterkälte.

Unter den verſchiedenen Arten von Kopfſalat verdienen folgende beſonders empfohlen zu werden.

Der Perpignaner Kopfſalat. Er bildet einen nicht ungewöhnlich großen Kopf, in der Regel von der Größe des gelben Prahl- und rothkantigen Kopfſalats, unterſcheidet ſich aber von dieſen und allen übrigen durch die hie und da auf den Blättern ſich zeigenden braunen Flecken, in der Art und Größe, wie es ſo auffallend bei dem Forellenſalat iſt. Dieſe Flecken ſind jedoch weit ſparſamer, und man muß genau darauf achten, ſonſt überſieht man ſolche ganz und gar. Auch darf man dieſe Art nicht mit der des Winterkopfſalats verwechſeln, die auch ſparſam braun gefleckt iſt, doch aber noch viel mehr als dieſe, übrigens auch weniger gelb, ſondern mehr ins Grüne fallend iſt. An Dauerhaftigkeit übertrifft der Perpignaner Kopfſalat alle übrigen, denn in heißen Sommern ſteht er wohl 4 Wochen, ehe er ſchießt, und bleibt dabei ſtets mürbe und ſchön, wo die andern gewöhnlich guten Kopfſalate ſchon in einer Woche, oder wohl gar in noch kürzerer Zeit ſchießen.

Der große gelbe holländiſche Kopfſalat.

Dieſer iſt gleichfalls mürbe und ganz gelb, bildet aber Köpfe, welche an Größe dem großen Montrekopfſalat faſt gleich kommen. In Hinſicht der Dauer ſteht er unter allen Arten dem Perpignaner am nächſten, und verdient daher vor den übrigen Kopfſalaten, wegen der großen Köpfe aber ſogar vor dem Perpignaner, den Vorzug.

Zum Samen ſucht man die ſchönſten und feſteſten Köpfe aus, und ſind dieſelben ſo feſt, daß die Samenſtengel nicht durchbrechen können, ſo macht man einen gewöhnlichen Kreuzſchnitt über den Kopf. Damit die Samenſtengel nicht vom Winde umgeworfen oder abgebrochen werden, muß man ſie an beigeſetzte Stäbe binden. Die aus der Seite hervorſproſſenden Nebenſtengel geben gleichfalls guten Samen. Weil aber dieſer Same leicht ausfällt, auch die Vögel ihm ſehr nachſtellen und der Regen ihm ſchadet, ſo müſſen die Samenſtengel bei Zeiten abgeſchnitten werden. Dieſes geſchieht am beſten, wenn etwa die Hälfte der Samenköpfe mit einer weißen Wolle bekleidet iſt. Man ſchüttelt ſodann den ſchon reifen Samen über einem ausgebreiteten Tuche ab, und damit der übrige noch nachreife, ſtellt man die Samenſtengel bei Sonnenſchein in's Freie. Sollte aber während der Zeit, da die Samenköpfe anfangen zu reifen, anhaltendes Regenwetter einfallen, ſo ſchneidet man täglich die Samenköpfe ab, an denen ſich die Wolle zeigt, und läßt dieſe in einem Gefäße, worin man ſie umwendet, nachreifen und trocknen.

Der Same des Salats behält ſeine Keimfähigkeit 5 Jahre, auch länger.

412. En=

Digitized by Google

412. Endivien.

Endivien verlangen denſelben Boden, wie der Salat. Sie werden zu Ende des Junius gehörig dünne geſäet und, wenn die Pflanzen das ſechste Blatt haben, verpflanzt, und zwar ſo, daß ſie einen vollen Fuß in's Gevierte Raum haben. Dieſe Pflanze muß fleißig begoſſen, beharkt und behäufelt werden.

Um ſie zu bleichen bindet man die Blätter, wenn ſie ſich weit auf der Erde ausbreiten, bei trockenem Wetter, am beſten in den Mittagsſtunden, oben locker mit Baſt zuſammen, wenn man zuvor alle faule oder angegangene ausgebrochen hat. Zur Zeit, wenn Nachtfröſte eintreten, ſtülpet man Blumentöpfe darüber; daſſelbe kann aber auch mit den nicht zuſammengebundenen Endivien in der Abſicht geſchehen, um ſie zu bleichen, ſo wie ſie auch zu dieſem Zweck mit Bretern belegt werden können, welche man mit Steinen beſchwert. Sollte man nach einigen Tagen bemerken, daß bei den zuſammengebundenen Endivien die Herzblätter zwiſchen den andern durchwüchſen, ſo bindet man ſie noch einmal in der Mitte zuſammen. Es werden aber nur ſo viel auf einmal gebleicht, als man in einer gewiſſen Zeit verbrauchen will. Zuweilen haben ſie in 14 Tagen die gewünſchte Farbe, manchmal dauert es aber auch noch etwas länger.

Die türkiſche oder engliſche Endivie, welche im April geſäet wird, braucht nicht erſt gebleicht zu werden.

Den Winter über läßt man ſie entweder im Lande und deckt ſie mit Stroh und Matten zu, oder man bewahrt ſie nach Nro. 105. auf. Von den überwinterten bekommt man dann den Samen. Hierzu gräbt

Digitized by Google

man im Herbſte die geſundeſten Pflanzen aus, ſetzt ſie an einer ſehr beſchützten Stelle wieder ein und verwahrt ſie noch durch Bedeckung. Wo dieß nicht ausführbar iſt, muß man ſie in Kaſten im Keller pflanzen. Im Frühjahre iſt es nöthig, ſie ſo früh als möglich zum Treiben zu bringen, damit der Same reif werde. Da aber nicht aller Same zu gleicher Zeit reif wird, ſo ſchneidet man, wenn er anfängt zu reifen, die Stengel dicht an der Erde ab, und ſtellet ſie an einer Wand einige Tage in die Sonne, damit der Same nachreift. Hier beſpritzt man ihn, da er nicht leicht ausgehet, täglich 3 bis 4 Mal mit Waſſer, wodurch das gleichmäßigere Reifen befördert wird, und er ſich auch nachher, wenn er wieder trocken geworden iſt, beſſer abreiben läßt.

Dieſen Samen kann man 5—7 Jahre benutzen.

413. Rapunzel (Rapünzchen).

Dieſe können vom Auguſt bis Dezember geſäet werden und bedürfen keiner beſonderen Wartung und Pflege. Von den im Herbſte geſäeten bekommt man das nächſte Jahr Samen, welcher etwas bei Zeiten abgenommen werden muß, weil er leicht ausfällt.

c) Zwiebel-Gewächſe.

414. Zwiebeln (Bollen).

Dieſe verlangen ein ziemlich gutes, lockeres, feuchtes und nicht friſch gedüngtes Land.

Man ſäet ſie, da ihr Same lange liegt, gern ſehr zeitig, wo möglich ſchon im Februar oder März, doch kann es im April auch noch geſchehen. Werden ſie nicht ſehr dicht geſäet, ſo bekommt man um ſo größere Zwiebeln.

Das Verpflanzen derſelben darf allenfalls nur dann geſchehen, wenn ſie allzu dicht ſtänden. Eben ſo iſt auch das Niedertreten des Krautes nicht anzurathen, indem zugleich die Wurzel der Pflanze leidet, wenn ſie im Kraute ſtark beſchädigt wird; auch ſollen ſie leicht danach faulen.

Die Zeit ihrer Reife erkennt man an dem Vergelben und Umfallen der Stengel und wenn ſich die Knollen nicht mehr heben; von dieſer Zeit an kann man ſie aufnehmen.

Die Aufbewahrung der Zwiebeln muß an einem trockenen und luftigen Orte geſchehen, damit ſie nicht auswachſen. Die kleinſten Zwiebeln kann man im Winter hinter den Ofen hängen, wo ſie zwar ganz zuſammentrocknen, aber, wenn ſie im Frühjahre in's Land geſetzt werden, die größten Früchte bringen, welche nie in Samen ſchießen.

Die weißen und rothen ſpaniſchen Zwiebeln, welche von platter Geſtalt ſind, gelten wegen ihres milden Geſchmacks für die beſten, nur müſſen ſie vor Michaelis aus dem Lande genommen werden, weil ſie keine Kälte vertragen und weil ſie leicht ausarten. Wenn ſie ſich einige Mal durch ihren Samen fortgepflanzt haben, ſo muß man ſich dann neuen Samen anſchaffen.

Zum Samen lieſt man die ſchönſten von den aufgenommenen Zwiebeln aus, welche aber freilich nicht an die Ofenwärme kommen dürfen, und pflanzt ſie einige Zoll tief und einen Fuß weit von einander in die Erde. Sobald ſich die Samenknöpfe öffnen, fangen ſie an zu reifen; aber erſt, wenn die Samenkapſeln ganz aufſpringen wollen, und ſchon einzelne

Körner ausfallen, nimmt man ſie ab, verwahrt ſie, nur nicht hängend, an einem luftigen Orte und klopft den Samen erſt im Winter oder Frühjahre aus.

Der Same dieſer Zwiebeln, ſo wie der Winterzwiebeln, hält ſich 3 Jahr in ſeiner Güte, wenn man ihn in den Kapſeln aufhebt, außerdem nur 2 Jahr.

Die Winterzwiebeln werden um die Mitte des April geſäet und um Johannis 3 bis 4 Pflanzen in ein Loch geſetzt, wobei man ihnen zugleich die Wurzeln verſchneidet und die Blätter um die Hälfte verkürzt. Sie bleiben den Winter über ſtehen und gehen gegen den Juli in Samen. Am leichteſten werden ſie durch ihre Zwiebeln vermehrt.

Säet man um Johannis Samen gewöhnlicher Sommerzwiebeln, und läßt ſie über Winter ſtehen, während man den jedesmaligen Bedarf herausnimmt, ſo kann man der eigentlichen Winterzwiebeln entbehren.

Man kann aber dieſe Zwiebeln mehrere Jahre auf einer Stelle ſtehen laſſen, daher ſie ſich auch ſehr gut zu Einfaſſungen der Rabatten brauchen laſſen.

415. Porrē.

Derſelbe verlangt daſſelbe Land wie die Zwiebeln, und wird im April ziemlich weitläufig geſäet.

Sind nun die Pflanzen eines Fingers dick, ſo verſetzt man ſie in ein Land, dergleichen die Zwiebeln erfordern, etliche Zoll tief und einen reichlichen halben Fuß weit von einander, nachdem man ſie an Wurzeln und Blättern etwas verſchnitten hat. Hierauf werden ſie beſonders ſtark eingegoſſen.

Den Winter über kann man ſie, mit etwas Pferdemiſt bedeckt, im Lande laſſen, oder im Keller im friſchen Sande aufbewahren, ſ. Nro. 122.

Will man ſich von dieſen Zwiebeln ſelbſt Samen ziehen, ſo läßt man ſie unverpflanzt auf ihrer Stelle ſtehen, wo ſie aber einen ganzen Fuß Raum und viel Sonne haben müſſen. Früheſtens zu Anfange Oktobers ſchneidet man die Samenſtengel ab und hängt ſie auf einem luftigen Boden zum Nachreifen hin, oder pflanzt ſie in Blumentöpfe und läßt ſie darin in einem ſonnigen Zimmer nachreifen.

Dieſer Same kann nach dem zweiten Jahre nicht mehr gebraucht werden.

416. Perllauch.

Den Perllauch kann man aus den Nebenſchößlingen des Porrē ziehen, indem man dieſelben im Frühjahre abnimmt und ſie als junge Pflanzen ſo tief, als ſie weiß ſind, in die Erde ſetzt. Sobald ſie nun Samen treiben wollen, ſchneidet man ihnen den Samenſtengel aus; dadurch erzeugen ſich an der Wurzel einige kleine runde Zwiebeln, welche man, ſobald das Laub trocken iſt, aufnimmt. Im September verpflanzt man ſie auf's neue ½ Fuß weit in's Gevierte. Im folgenden Jahre um Johannis findet man eine Menge kleiner, glänzender und den Wachsperlen ähnlicher Zwiebeln, welche von vorzüglich feinem Geſchmack ſind und beim Gebrauch nur gewaſchen werden dürfen.

Man kann den Perllauch durch dieſe Zwiebeln ſelbſt fortpflanzen, wenn man dieſe im Auguſt oder September einſetzt, worauf ſie binnen 14 Tagen neues Laub treiben. Sobald im nächſten Jahre, gegen Jakobi, das Kraut trocken wird, werden ſie aufgenommen. Man kann ſie auch auf der Stelle, wo ſie ſind, ſtehen laſſen, indem ſie ſich von ſelbſt vermehren.

Digitized by Google

417. Schnittlauch.

Dieſes Zwiebel-Gewächs, welches faſt in jedem Lande gut fortkommt, hält ſich wohl 6 Jahre lang auf einer Stelle und ſchickt ſich deßwegen ſehr gut zu Einfaſſungen von Rabatten. Es wird gewöhnlich durch Zertheilung ſeiner alten Stöcke fortgepflanzt, im Herbſte ſowohl als im Frühjahre. Je öfter er geſchnitten wird, je mehr beſtaudet er ſich.

418. Johannislauch oder Hohllauch.

Johannislauch wird durch ſeine Zwiebeln, welche ſich ſehr vermehren, fortgepflanzt. Sie werden im Auguſt und September in ein gutes, fettes, doch nicht friſch gedüngtes Land gepflanzt, jede etwa 1 Fuß weit von der andern entfernt und 3 Zoll tief. Wenn ſie anfangen zu wachſen, ſo häufelt man die Erde zuweilen behutſam etwas an. Sobald ſie im Frühjahre eine grünliche Staude getrieben haben, benutzt man die Zwiebeln ſowohl, als auch die jungen Schoten an verſchiedene Fleiſchſpeiſen; im trocknen Zuſtande verlieren die Zwiebeln viel von ihrem Geſchmack. Man nimmt ſie im Julius oder Auguſt auf, wenn die Blätter anfangen gelb zu werden, ſchneidet dieſe ab, und breitet dann die Zwiebeln auf einem luftigen Boden zum Abtrocknen aus einander. Diejenigen aber, welche wieder gepflanzt werden ſollen, läßt man nicht zu lange liegen, ſondern pflanzt ſie bald wieder ein.

419. Chalotten.

Man legt ſie im Herbſte oder im März und April ſo tief in die Erde, daß ſie ganz damit bedeckt ſind, einen halben Fuß weit aus einander, in ein etwas ſandiges, lockeres, nicht friſch gedüngtes Erdreich, das viel Sonne hat.

Die im Herbſt gepflanzten kann man im folgenden Jahre um Jakobi aufnehmen, wenn ihr Laub gelb wird; länger kann man ſie nur in ſehr trockenem und ſandigem Boden laſſen. Zur Aufbewahrung wählt man einen luftigen und gegen Mäuſe geſicherten Ort.

Die Fortpflanzung geſchieht durch Zwiebeln, wozu man die kleinſten nimmt.

420. Rocambole (Rockenbolle).

Rocambolen werden entweder durch die Zwiebeln, die ſie ſtatt der Samenkörner am Samenkopfe bringen, oder durch die Nebenzwiebeln, die ſich an die Hauptzwiebel anſetzen, fortgepflanzt. Dieſe bringen gleich im erſten, jene aber erſt im zweiten Jahre neuen Samen; doch ſollen die Früchte von den Samenzwiebeln beſſer ſeyn.

Sie reifen im Auguſt, wo ſie aufgenommen und eben ſo wie die Zwiebeln aufbewahrt werden. Ihre Samenſtengel ſchneidet man zuvor aus.

Man pflanzt ſie gewöhnlich kurz vor oder vierzehn Tage nach Michaelis, ungefähr $\frac{1}{2}$ Fuß weit aus einander, in ein mittelmäßiges, lockeres, nicht friſch gedüngtes Land. Sie können mehrere Jahre an einem Orte ſtehen bleiben.

421. Knoblauch.

Dieſes Gewächs hat mit den Rocambolen ganz gleichen Anbau, Wartung und Pflege. Da deſſen Same ſelten reif wird, ſo pflanzt man ihn durch ſeine Zwiebeln (Zehen) fort, welche man im Herbſte oder Frühjahre aus ihrer Haut nimmt und mit der Spitze aufrecht, 2 Zoll tief und 3 — 4 Zoll weit aus einander, reihenweiſe in ein gut zubereitetes, lockeres, nicht friſch gedüngtes Beet pflanzt. Sie werden um deſto

Digitized by Google

größer, wenn man es im Sommer verhindert, daß ſie keine Samenſtengel treiben.

d) Wurzel-Gewächſe.

422. Mohrrüben (Möhren).

Sie werden im April in ein lockeres Land geſäet, wo ſich durchaus kein unverweſeter Dünger mehr befindet. Zu dieſer Zeit geſäet, eignen ſich die Mohrrüben am beſten zum Aufheben für den Winter. Will man ſie aber recht früh haben, ſo kann man ſie ſchon im Januar und Februar in ein vor Winters gegrabenes Land ſäen. In mäßig warme Miſtbeete kann das Säen auch im November oder vom Dezember bis Februar geſchehen.

Vor dem Säen wird der Same in den Händen wohl zerrieben, um ihn gehörig von einander abzuſondern. Damit er recht gleich falle, muß er mit Sand vermiſcht, auch recht dünn geſäet werden, ſo daß jede Pflanze gegen eine Hand breit Raum erhalte. Sind jedoch dieſelben zu dick aufgegangen, ſo muß man ſie durchziehen, um ihnen ſo viel Raum zu verſchaffen.

Gegen Michaelis bis ſpäteſtens in der Mitte des Oktober zieht man die Möhren aus, und verfährt dann weiter damit, wie in Nro. 110. angegeben iſt.

Zu Samen-Möhren wählt man die ſchönſten aus, ſchneidet ihnen im Herbſte das Kraut bis auf die kleinen Herzſproſſen ab und verwahrt ſie in Gruben auf, bis zum März oder April, wo man ſie ſo tief, daß nichts als der Keim hervorſteht, ins Land ſetzt. Sobald die Samenbüſchel bräunlich werden, ſchneidet man dieſelben nach und nach ab.

Digitized by Google

Der Same dauert 3 bis 4 Jahre.

Carotten ſind eine ſehr frühe Art Möhren, die aber im Vergleich mit den übrigen weniger lang als dick werden. Man braucht ſie nur zur erſten Ausſaat des Jahres, im Februar und März, und kann ſie etwas dicker ſäen, weil ſie nach und nach ausgezogen werden; dieß kann auch geſchehen, wenn man ſie im Anfange Julius ſäet. Säet man ſie aber im Auguſt, ſo darf dieß nicht ſo dicht geſchehen, als im Frühling; dieſe ſpäter zum Herbſt geſäeten Möhren halten ſich bis zum März des folgenden Jahres gut, doch kann man bei gelinder Witterung ſchon im Winter davon nehmen. Gegen heftige Kälte bedeckt man ſie mit etwas Pferdemiſt.

423. Feldrüben (weiße Rüben).

Man ſäet dieſelben gegen den Julius, ihre Behandlung haben ſie mit den Mohrrüben gemein.

Ihr Same dauert 3 Jahr.

424. Märkiſche Rüben.

Dieſe Rüben verlangen ein heißes, ſehr ſandiges, an ſich ziemlich mageres und trockenes Land.

Diejenigen, welche man zuerſt zu verbrauchen denkt, ſäet man zu Ende des Julius, ziemlich dick, damit ſie recht klein bleiben, diejenigen aber, welche ſich länger halten ſollen, erſt gegen Ende Auguſt's.

Sobald dieſe Rüben anfangen, um Michaelis gelbe Blätter zu bekommen, ſo iſt's Zeit, ſie aufzunehmen.

Den Samen davon ſich ſelbſt zu ziehen, iſt nicht rathſam, weil er jedes Mal viel ſchlechter wird, daher man ſich denſelben lieber aus Teltow ſelbſt kommen läßt, wo dieſe Rübchen am beſten ſind.

Digitized by Google

425. Rothe Rüben.

Dieſe verlangen ein gut:s, lockeres, ſonniges und zugleich etwas feuchtes Land, in welches der Same im April einige Zoll tief und einen ſtarken Fuß in's Gevierte aus einander geſteckt wird und zwar in jedes Loch ein Kern. Sollten aber doch zuweilen aus Verſehen mehrere zuſammengekommen ſeyn, ſo zieht man, wenn die Pflanzen eines Fingers lang ſind, die ſchwächeren heraus, während man die beſte ſtehen läßt, und pflanzt jene auf ein anderes Beet.

Man kann ſie allenfalls auch erſt ſäen und nachmals verpflanzen, wobei man nur dahin zu ſehen hat, daß die Wurzeln ja recht gerade in die Erde kommen; gewöhnlich aber gerathen die Pflanzen am beſten, welche an dem Orte, wo ſie aufgingen, ſtehen geblieben ſind.

Bei dem Aufnehmen der Rüben, welches zu Anfange Oktobers geſchieht, muß man ſich in Acht nehmen, daß ſie im Aufgraben nicht verletzt werden.

Reif iſt der Same, wenn die Körner bräunlich und hart werden, er dauert 3 Jahr.

426. Mangold.

Der Mangold oder Bete hat mit den rothen Rüben einerlei Behandlung; wer ihn früher zu haben wünſcht, kann den Samen ſchon im Dezember ſtecken, nur ſchießt dann die Pflanze ſehr zeitig in Samen.

Der römiſche Mangold, welcher für den beſten gilt, wird noch einmal ſo weit aus einander gepflanzt, als der gemeine und die rothe Rübe.

427. Paſtinake.

Es verlangen dieſelben mit den Mohrrüben ganz

einerlei Boden und Pflege, und werden zu Ende Oktobers oder zu Anfange Novembers ausgenommen.

Zucker-Paſtinaken, welche einen ſüßeren Geſchmack haben, kann man auch im Oktober oder November ſäen, und ſie können dann gegen Johannis zum Gebrauch tauglich ſeyn.

Wenn die Samenſtengel der Paſtinaken anfangen, gelb zu werden, ſo ſind ſie reif; doch muß man ſie nicht früher abnehmen, als ſich der auf einander liegende platte Same von einander ſpaltet.

Paſtinakenſamen taugt nach 2 Jahren nicht mehr.

428. Peterſilienwurzeln.

Man kann ſie im Februar, und wenn man ſie noch früher haben will, ſchon vor Winters ſäen; ihre Behandlung hat ſie mit andern Wurzeln ganz gemein, nur muß ſie ſehr dünn geſäet werden.

So wird auch die Kräuterpeterſilie etwas weitläufiger geſäet, wenn ſie ſich lange halten ſoll, ohne in Samen zu gehen. Man kann ſie zu verſchiedenen Zeiten ſäen, nachdem man ſie zu verbrauchen gedenkt.

Die krauſe Peterſilie, welche ſich ihres niedlichen Anſehens wegen ſehr gut zu Einfaſſungen der Rabatten ſchickt, iſt auch aus dem Grunde der gewöhnlichen vorzuziehen, weil ſie ſich ſehr leicht vom Schierling unterſcheiden läßt.

Mit dem Samen der Peterſilienwurzeln wird wie bei den Mohrrüben verfahren. Reif iſt derſelbe, wenn die Körner anfangen braun und hart zu werden und leicht aus den Hülſen gehen. Eben ſo iſt es bei der Kräuterpeterſilie, wovon man nur etwas über Winters braucht zum Samen ſtehen zu laſſen.

Digitized by Google

Er bleibt 3 Jahre brauchbar.

429. Zuckerwurzel.

Dieſe braucht einen mäßig guten, trockenen und ſehr warmen Boden, und wird, da ihr Same ſehr lange liegt, gewöhnlich im Oktober und November oder doch im Frühjahre ſehr zeitig geſäet; dieß muß ſehr weitläufig geſchehen und der Same wenigſtens einen Zoll tief untergeharkt werden.

Zu Anfange Novembers werden die Wurzeln ausgegraben, oder auch, im Fall das Land nicht zu ſehr von Mäuſen heimgeſucht iſt, über Winters ſtehen gelaſſen.

Noch leichter, als durch den Samen, pflanzt man dieſes Gewächs durch die kleinen, zum Eſſen untauglichen Wurzeln oder durch ſeine Keime fort, welche letztere man ſo abſchneidet, daß noch eine Scheibe von der Wurzel daran bleibt, und ſie den Winter hindurch in Sand oder in Töpfe, mit Sand angefüllt, legt. Im März legt man dieſe Keime reihenweiſe, in gehöriger Entfernung, ſo tief in die Erde, daß ſie völlig damit bedeckt ſind. Gewöhnlich gehen die Pflanzen ſchon im erſten Jahre in Samen; doch ſchneidet man ihnen, wenn ſie nicht zum Samen beſtimmt waren, die Samenſtengel über der Erde ab, ſobald ſie in ihren Spitzen und Blättern welk zu werden anfangen. Von dieſer Zeit an läßt man die Wurzeln nun noch wachſen und ihre gehörige Stärke erlangen. Wenn ſie eines Fingers dick ſind, ſchmecken ſie am beſten.

Um Samen zu ziehen, brauchen die Wurzeln nicht erſt ausgeſetzt zu werden; ſie bringen ſchon im erſten Jahre Samen, wenn ſie nur früh genug aus-

Digitized by Google

geſäet worden ſind. Die Dolden ſchneidet man ab, wenn die Körner in denſelben braun und hart werden. Man hängt ſie dann noch zum Trocknen und Nachreifen hin, und reibt den Samen zu gelegener Zeit ab. Er dauert 3 Jahre.

430. Skorzoner-Wurzel.

Der Same wird im März geſäet und dann wie bei jedem anderen Wurzelwerke verfahren.

Die Wurzel bleibt genießbar, wenn ſie auch ſchon mehrere Jahre auf einer Stelle geſtanden und geblüht hat, und iſt zu jedem Gebrauche tauglich, ſo lange ſie noch den Milchſaft von ſich giebt. Deckt man ſie den Winter über mit Hühner- oder Taubenmiſt zu, ſo werden ſie noch größer und ſchöner.

Zum Samen läßt man einige ſtehen und ſchafft ihnen einen halben Fuß Raum. So lange ſie noch Milch in ſich haben, geben ſie auch noch Samen; ſolcher muß ſogleich abgenommen werden, ſobald ſich die wollige Samenkapſel geöffnet hat.

Noch im dritten Jahre kann der Same benutzt werden.

431. Haferwurzel.

Ihre ganze Behandlung hat dieſe Wurzel mit andern Wurzeln gemein.

Sie werden im Anfange des November ausgegraben und verbraucht. Wie bei der vorhergehenden, ſo iſt auch hier das Oeffnen der Samenkapſel das Zeichen der Reife; auch iſt die Dauer des Samens ſich gleich.

432. Zichorie (Wegwart).

Zu den Zichorien muß das Land, welches am beſten ſchon im Herbſte gedüngt wird, recht mild und

locker ſeyn, wenn ſie vorzüglich gut gedeihen ſollen, obgleich ſie in einem ſchlechten Boden auch wachſen, wenn er recht gut gedüngt iſt. Da dieſe Wurzeln wohl die Länge von 2 Fuß erhalten, ſo muß auch recht tief gegraben werden.

Man ſäet ſie am beſten zu Ende des April oder Mai ſehr dünn aus, und kommen ſie nachher doch zu dick, ſo zieht man ſo viel Pflanzen aus, daß jede etwa $\frac{1}{2}$ Fuß Raum hat. Sind die jungen Pflanzen nicht mehr zu klein, ſo wird das Unkraut rein ausgejätet.

Haben die Wurzeln ihre gehörige Größe erlangt, ſo fängt man an ſie auszugraben, jedoch muß man ſie aus der ganzen Tiefe herausheben, weil ſie ſonſt, wenn die Wurzeln abgeſtochen werden, im nächſten Jahre wieder austreiben und zwiſchen anderen Gewächſen hervorwachſen.

Um guten Samen zu ziehen, ſucht man einige der beſten Wurzeln aus, bewahrt ſie im Winter im Keller auf und pflanzt ſie im März oder April auf ein eigenes Beet, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß aus einander. Wenn ſie in die Höhe treiben, bindet man ſie an Stäbe oder umzieht das Beet mit Stangen oder ſtarkem Bindfaden, damit ſie nicht umfallen. Da die Blumen ſehr ungleich blühen, ſo wird auch der Same ſehr ungleich reif. Wenn nun der größte Theil reif iſt, ſo zieht man die Stauden aus und läßt ſie an der Sonne nachreifen und trocken werden.

Dieſer Same bleibt 6 Jahre brauchbar.

433. Sellerie.

Man hat Stauden- und Knollen-Sellerie. Er verlangt ein gut zubereitetes, fettes und feuchtes

Gartenland und wird entweder in ein Miſtbeet oder vom März bis ſpäteſtens Anfangs Mai geſäet, ſo daß jede Pflanze 3 bis 4 Zoll Raum erhält. Der Same muß, wenn er bald aufgehen ſoll, fleißig begoſſen werden.

Verpflanzt man den Sellerie viel früher als Johannis, ſo ſchießt er, zumal bei trockener Witterung, leicht in Samen. Beim Verſetzen der Pflanzen verſtuzt man ihnen die Wurzeln etwas ſtark, damit ſie beſſer in die Knollen treiben, bringt ſie, einen ſtarken Fuß ins Gevierte aus einander, ins Land, wobei man ſich wohl vorſieht, daß die Herzblätter nicht mit Erde bedeckt werden, und begießt ſie recht fleißig, ſo wie man auch öfters nachher ſie behacken und behäufeln muß.

Schon im September können manche Stauden ihre gehörige Größe haben, doch nimmt man ihn gewöhnlich erſt zu Ende Oktobers aus. Man kann auch welchen im Lande ſtehen laſſen, wenn daſſelbe nicht allzu naß iſt, und ihn bei großer Kälte mit Miſt bedecken.

Den Samen zieht man von den ſchönſten Knollen, welche nicht viele Wurzeln haben, und ſetzt ſie im April gegen 2 Fuß weit aus einander ins Land. Sobald die Körner braun und hart zu werden anfangen, die Stengel aber gelb ſind, ſo iſt die Zeit der Reife da.

Der Same kann im dritten Jahre noch benutzt werden.

434. Rapuntika.

Rapuntika kann ſchon im April, und von da an, bis gegen den Anfang des Juni geſäet werden. Sie

verlangt daſſelbe Land, wie der Sellerie, und wird nur dünne geſäet und flach eingeharkt. Wenn die Pflanzen die gehörige Größe haben, werden ſie verpflanzt, gehörig vom Unkraute rein gehalten, behackt, behäufelt und bei trockener Witterung begoſſen. Im Herbſte nimmt man die Wurzeln auf; läßt man aber welche im Garten ſtehen, ſo müſſen dieſe im zweiten Jahre, ehe ſie Stengel treiben, herausgenommen werden, weil ſie alsdann zur Speiſe untauglich ſind.

Will man Samen davon ziehen, ſo läßt man einige, welche man den Winter über im Garten ſtehen ließ, und die man dann auch auf eine andere Stelle verſetzen kann, Stengel treiben. Da die Blumen von unten hinauf am Stengel blühen, ſo ſchneidet man gleichfalls von unten die Samenkapſeln, wenn ſie anfangen zu reifen, ehe ſie ſich öffnen und den Samen ausſtreuen, nach und nach ab, und läßt ſie völlig trocken werden. Zum Säen muß man ſich immer nur des Samens von der cultivirten Art bedienen. Er behält 2, höchſtens 3 Jahre ſeine Tauglichkeit.

435. Rettige.

Rettige werden in gutes, aber nicht friſch gedüngtes Land, und zwar, wenn man ſie bald zu verbrauchen denkt, im Mai geſäet. Von dieſer Ausſaat gehen den Sommer über mehrere in Samen, dieſer taugt aber nichts. Säet man ſie erſt um Johannis, ſo halten ſie ſich den Winter hindurch, wo man ſie in Gruben oder Kellern verwahrt. Man wählt zur Ausſaat gern den Tag nach einem ſtarken Regen und muß bei anhaltender Dürre oft gießen.

Die ſchwarzen Früh- oder Sommerrettige werden zu Anfange Mai's geſäet, und gehen nicht ſo leicht

leicht in Samen. Ihre Abwartung haben ſie mit den vorigen gemein, ihre Aufbewahrung im Winter geſchieht in feuchtem Sande.

Die zum Samen beſtimmten Rettige nimmt man 8 oder 14 Tage nach Michaelis aus der Erde und wählt dazu ſorgfältig diejenigen aus, welche nirgends weder ein weißes noch graues Fleckchen haben, ſchneidet ihnen das Kraut bis auf's Herz ab und ſetzt ſie zu Ende des März oder im April, einen Fuß weit aus einander, ins Land.

Ihr Same bleibt 5 Jahre brauchbar.

436. Radieschen.

Dieſe kann man, um ſie recht zeitig zu haben, entweder in Miſtbeete oder ſchon im Dezember ſäen; im Freien aber kann die Ausſaat, vom April bis September, damit man ſie immer habe, alle 14 Tage geſchehen. Wenn es ſehr heiß iſt, müſſen ſie des Tages zwei Mal begoſſen werden, theils um das Stockig- und Pelzigwerden zu verhüten, theils um die Erdflöhe zu verſcheuchen, die dieſem Gewächſe ſehr nachſtellen. Sobald ſie ihre gehörige Größe haben, muß man ſie ausziehen.

Die Glasradieschen, welche eine ſehr gute Art ſind, können gebraucht werden, wenn die Pflanzen nur 4 Blätter haben.

Um recht guten Samen zu gewinnen, ſucht man von den im April geſäeten die ſchönſten aus, und zwar ſolche, welche vorzüglich klein im Kraute, mehr breit als lang ſind und ganz kleine Schwänzchen haben, und ſetzt ſie ſogleich, einen Fuß weit aus einander, in ein anderes Land, wo man ſie recht fleißig begießt, damit ſie bald anwachſen. Sobald die Scho-

ten weiß und die Körner röthlich werden, zieht man ſie aus und bringt ſie an einen trockenen Ort.

Dieſer Same hält ſich 5 Jahre und noch länger, nur muß man ihn in den Schoten laſſen und jedes Mal nur ſo viel ausmachen, als man braucht, ſonſt arten die Pflanzen aus.

Um Radieschen auf eine ſchnellere Art und zu jeder Jahreszeit zu ziehen, kann man ſich folgender Methode bedienen.

Man weicht den Samen der gewöhnlichen Gartenradieschen 24 Stunden in Regenwaſſer, thut ihn dann noch feucht in einen leinenen Beutel, den man mit einem Bindfaden zubindet, und ſetzt ihn 24 Stunden der größten Sonnenhitze aus, worauf man ihn auf die gewöhnliche Art auf ein ſonniges Beet ſäet. Die beſäete Stelle wird mit einer hölzernen Wanne zugedeckt. Am beſten iſt es, wenn man eine kleine Tonne mitten von einander ſägt, in deren eine Hälfte man im Winter die Radieschen ſäet und ſie mit der andern Hälfte zudeckt; im Sommer bedient man ſich beider zum Bedecken der beſäeten Stellen. Nach 3 Tagen wird man die vortrefflichſten Radieschen von röthlicher Farbe mit 2 kleinen runden Blättchen an der Spitze finden, die den Geſchmack der auf gewöhnliche Weiſe gezogenen weit übertreffen.

Wenn man ſie im Winter, und ſelbſt beim härteſten Froſte ziehen will, o weicht man den Samen in warmes Waſſer, bringt ihn dann an die Sonne oder an einen warmen Ort, daß er zu keimen anfängt, erwärmt die beiden hölzernen Gefäße, füllt das eine mit gut gedüngter Erde, ſäet den Samen hinein und bedeckt ihn mit dem andern Gefäße; ſo oft die Erde

trocken iſt, wird ſie mit warmen Waſſer beſprengt. Paßt man dieſe beiden hölzernen Gefäße gut auf einander, und werden ſie in einen warmen Keller geſetzt, ſo hat man in kurzer Zeit ſehr ſchöne Radieschen.

437. Meerrettig.

Der Boden zum Meerrettig muß recht tief locker ſeyn und aus guter, ſchwarzer, fetter, nur nicht friſch gedüngter Erde beſtehen, auch nicht zu naß ſeyn, weil ſonſt die Wurzeln fleckig werden.

Gewöhnlich wird der Meerrettig nicht aus dem Samen, ſondern aus den Keimen oder Kronen, wie die Zuckerwurzel, oder auch aus Stücken der Wurzel, an welchen Augen ſind, gezogen. Um ihn aber von vorzüglicher Schönheit zu ziehen, ſo wählt man zur Fortpflanzung die dünnen Nebenwurzeln oder die am Ende der Wurzeln ausgetriebenen kleinen, welche glatt und ohne alle Nebenwurzeln ſind. Dieſe nimmt man im Herbſte von den ausgegrabenen großen Wurzeln ab, bindet ſie in Bündel und legt ſie den Winter über im Keller in Sand.

Das zum Meerrettig beſtimmte Land, welches man, um ſeine Ausbreitung ſo viel wie möglich zu vermeiden, gern an der Seite des Gartens nimmt, wird im Herbſte mit gutem, kurzen Dünger verſehen und tief umgegraben. Im Frühjahre, etwa gegen Ende des April, lockert man die Erde gut auf und theilt ſie in 3 bis 4 Fuß breite Beete. An den Seiten des Beetes gräbt man die Erde einen Fuß tief aus und wirft dieſe über das Beet, ſo daß daſſelbe in der Mitte höher wird und gleichſam einen kleinen Hügel bildet. In der nun um das Beet entſtehenden Tiefe kann man Steine legen und ſie wieder etwas mit Erde be-

Digitized by Google

decken, damit ſie unbemerkt das weitere Ausbreiten der Wurzeln verhindern.

Vor dem Einpflanzen reinigt man die Wurzeln von allen feinen Faſern und macht dann mit einem Pflanzholze auf dem Beete 2 Reihen Löcher, jedes etwa 9 Zoll weit von dem andern entfernt und ſo, daß die Löcher nicht gerade gegen einander überſtehen. Man macht ſie aber nicht ſenkrecht in die Erde, ſondern in ſehr ſchräger Richtung gegen die Mitte des Beetes zu, und zwar von Oſten nach Süden oder von Süden nach Oſten. In dieſe Löcher ſchiebt man nun die Wurzeln ganz gerade, ohne ſie zu krümmen, ſo daß das ſtärkſte Ende mit der Oberfläche gleich iſt, und drückt dann die Erde recht feſt an. Bei trockener Witterung muß das Beet zuweilen begoſſen werden, damit die Wurzeln ſchneller Blätter treiben und wachſen. Nachher muß man daſſelbe ſtets rein vom Unkraute halten, die Erde, wenn ſie allzu hart wird, etwas auflockern und verhindern, daß die Wurzeln nicht zu viel Nebenwurzeln treiben. Zu dieſem Zwecke entblößt man im Anfange des Auguſt die Hauptwurzel ſo weit von aller ſie umgebenden Erde, daß nur der unterſte Theil in der Erde ſtehen bleibt, ſchneidet alle Seitenwurzeln dicht an der Hauptwurzel ab, bringt das Erdreich wieder daran und drückt es feſt. Auf dieſe Weiſe wird die Wurzel anſehnlich und ſtark, weil ihr die Seitenwurzeln die Nahrung nicht entziehen können. Die jedoch am unteren Ende gebliebenen Seitenwurzeln führen der Hauptwurzel Nahrung zu. Die abgenommenen Seitenwurzeln kann man zu einer neuen Pflanzung im künftigen Jahre aufheben.

Nach 2 Jahren ſind dieſe ſo gezogenen Wurzeln

zum Gebrauche gut und vorzüglich ſchön. Im Herbſte oder auch zeitig im Frühjahre nimmt man ſie aus, ehe ſie noch getrieben haben, und verfährt damit weiter nach Nro. 111.

Da der Meerrettig ſchwer wieder aus dem Lande zu vertilgen iſt, ſo behält man die einmal beſtimmten Beete immer hierzu; dann iſt es aber nöthig, ſie alle 4 bis 5 Jahre aufzunehmen, von neuem zu düngen und zu bepflanzen. Um der Erde noch mehr Fruchtbarkeit zu geben, kann man auch in der Zwiſchenzeit im Herbſte etwas alten Dünger darüber bringen, den man aber im Frühjahre wieder abnimmt.

e) Erbſen und Bohnen.

438. Erbſen.

Erbſen werden nur in ein mäßig gutes Land gelegt, wenn ſie nicht viel Blätter, aber wenig Schoten bekommen ſollen.

Man kann Früherbſen und Späterbſen, im Frühlinge, ſobald die Erde offen und ſo weit abgetrocknet iſt, daß ſie ſich behandeln läßt, zugleich legen. Von letzteren können, um ſie zu allen Zeiten zu haben, alle 14 Tage neue Beete belegt werden. Die Beete der Früherbſen können, wenn dieſe herunter ſind, umgegraben, im Fall ſie ſehr mager ſind, verwitterter Dünger untergebracht und dann mit Grünkohl bepflanzt werden.

Man lege die Erbſen in Reihen, eine halbe Elle von einander entfernt, behacke ſie anfangs fleißig und halte ſie vom Unkraute rein. Sobald die jungen Stengel anfangen Ranken zu treiben, werden ſie ge-

ſtiefelt, wozu die recht fächerförmigen Reiſer am beſten ſind, welche man etwas ſchief gegen einander in die Erde ſteckt, ſo daß ſie oben etwas dachähnlich zuſammenlaufen. Das Abkneipen in der Blüthenzeit ſoll ihre Fruchtbarkeit ſehr vermehren.

Zum Samen läßt man einige Pflanzen unberührt ſtehen, ohne auch nur Schoten davon abzupflücken, damit ihre Kraft nicht geſchwächt werde. Um ſich Samen zu Früherbſen zuzuziehen, zeichnet man ſich diejenigen Stengel, welche zuerſt blühen, und pflückt keine Schoten davon ab.

Ihr Same bleibt 5 Jahre brauchbar.

439. Bohnen.

Die Bohnen verlangen daſſelbe Land, wie die Erbſen.

Die großen Bohnen, Saubohnen, Bufbohnen, von denen es verſchiedene Arten giebt, können mit den Erbſen zugleich, einige Zoll tief und 1 Fuß von einander entfernt, gelegt werden. Da die Bohnen am wohlſchmeckendſten ſind, wenn ſie jung und zart ſind, ſo macht man zu verſchiedenen Zeiten Pflanzungen, womit man bis in die erſte Hälfte des Julius fortfahren kann. Iſt das Land nicht gar zu ſchlecht, ſo kann man auch Mohrrüben dazwiſchen ſäen oder man ſteckt die Bohnen in gehöriger Entfernung um dieſelben herum. Alsdann tragen ſie aber nicht ſo reichliche Früchte, weil man ſie da nicht ſo behacken und behäufeln kann, welches bei öfterer Wiederholung viel zu ihrer Fruchtbarkeit und ſelbſt zu ihrem Wohlgeſchmack beiträgt, indem ſie ſtets lockere Erde verlangen. Sobald ſich ihre Blüthen zu öffnen anfangen, kneipt man oben am Stengel die Spitzen ab, wodurch

Digitized by Google

nicht nur ihre Fruchtbarkeit befördert, ſondern auch das Anſetzen der Blattläuſe verhindert wird.

Zum Samen nimmt man am liebſten von denen, welche früh gepflanzt ſind, und läßt die Schoten an den zum Samen beſtimmten Pflanzen, ohne welche davon abzunehmen, völlig reif werden, worauf man ſie abpflückt und an einem trockenen, luftigen Orte zum völligen Nachtrocknen hinlegt. Wenn dieſes erfolgt iſt, hülſet man ſie aus, und hängt ſie in einem leinenen Beutel an einem trocknen Orte auf.

Man kann ſie noch im 5ten Jahre zur Fortpflanzung brauchen.

Die **Viets-** oder **Schminkbohnen** und die ſogenannten **Feuerbohnen** werden, nachdem es die Witterung erlaubt, vom Anfange Mai's an bis im Anfange des Juni zu drei verſchiedenen Malen $\frac{1}{4}$ Elle von einander in $\frac{3}{4}$ Elle weiten Reihen gelegt. Oder: man legt 2 Reihen ganz nahe bei einander und läßt alsdann einen Raum von 2 Fuß; hierauf werden wieder 2 Reihen ganz nahe bei einander gepflanzt, — und ſo verfährt man mit dem ganzen Stück Land. Dabei gewinnt man mehrere Reihen, als wenn jede Reihe 1 Fuß weit von der andern abſteht, und man hat Platz, ſie vom Unkraute rein zu halten; auch können die Blüthen die ihnen unentbehrliche freie Luft genießen, ohne daß ihnen der Wind viel ſchadet. Will man die Bohnen aber lieber in die Runde ſtecken, ſo bedient man ſich dazu eines tellerförmigen Werkzeuges mit 6 Zinken, womit man 6 Löcher auf einmal in das Beet drücken kann. In deſſen Ermangelung kann man ſich auch eines Tellers bedienen und die Bohnen darum

ſtecken. In die Mitte des Kreiſes kommt dann die Stange zu ſtehen.

Unter den Laufbohnen ſind die Schwertbohne, die gemeine Vietsbohne, die gemeine Brech- oder Zuckerbohne und die Feuerbohne, welche eine für ſich beſtehende Art ausmacht, die gewöhnlichſten.

Bald nach dem Aufgehen müſſen die Bohnen durch Hacken und Jäten vom Unkraute rein und die Erde locker erhalten werden. Es ſoll von Nutzen ſeyn, wenn man den Bohnen oben den Kopf abbricht, ſobald die oberſten Blüthen am Stengel faſt alle aufgeblüht ſind, jedoch darf es nicht zu tief geſchehen, damit das Rohr im Stengel nicht zu weit geöffnet werde.

Die Zwerg- oder Kriechbohnen, von denen es ebenfalls mehrere Abarten giebt, erfordern in der Regel, je buſchiger und tragbarer ſie ſind, einen größern Raum. Man pflanzt ſie in Reihen 1 Fuß weit von einander. Dieſes kann mit der gemeinen gelblichen, vorzüglich aber mit der Kriech-Zuckerbohne, etwas früher als bei den Laufbohnen geſchehen. Sie müſſen eben auch zuweilen behackt und vom Unkraute rein gehalten werden.

Um recht frühe Bohnen zu bekommen, pflanzt man ſie in Töpfe, etwa 6 Stück Zwergbohnen in einen nicht zu kleinen Blumentopf und läßt dieſe in der warmen Stube ſtehen, bis die Bohnen gekeimt haben. Dann bringt man ſie mehr an die Sonne, ſchützt ſie jedoch ſorgfältig vor der rauhen Luft und begießt ſie nur wenig. Wenn man nun auf dieſe Art die Bohnen ſo viel als möglich an die freie Luft gewöhnt hat, pflanzt man ſie gegen Ende des April in den Garten

Digitized by Google

an eine Stelle, wo ſie vor eintretender kalter Luft geſichert ſind.

Zum Samen von Lauf- und Zwergbohnen beſtimmt man die erſten und ſchönſten, und bricht nur wenige oder gar keine davon ab, damit man um deſto gewiſſer reifen und auch vollkommnen Samen erhalte. Nach 2 Jahren ſoll derſelbe am beſten ſeyn; er dauert 5 Jahr.

f) Gurken, Kürbiße, Artiſchocken, Spargel, Champignons, türkiſcher Weizen (Mais), Mohn, Senf und Erdbeeren.

440. Gurken.

Die Gurken erfordern ein gutes, fettes, warmes, lockeres und, wo möglich, feuchtes Land.

Das Legen der Kerne geſchieht, wenn man ſie nicht überflüſſig hat, um ſchon im April einen Verſuch machen zu können, erſt im Mai. Bei trocknem Boden iſt es ſehr gut, die Kerne zuvor eine Nacht in Waſſer einzuweichen, worauf man diejenigen, welche dick und voll ſind und nicht mehr leicht auf der Oberfläche des Waſſers herumſchwimmen, in einen naſſen wollenen Lappen einſchlägt und dieſen auf einem Teller in die Sonne ſtellt, bis ſie gekeimt haben; doch muß man den Lappen, ſo oft er anfängt trocken zu werden, wieder anfeuchten. Hierauf werden ſie in ellenweiten Reihen ausgelegt. Man zieht hierzu kleine Furchen, in welchen aber die Kerne nicht über einen viertel, höchſtens einen halben Zoll hoch mit Erde bedeckt werden dürfen. Da jede Pflanze 5 — 6 Zoll Raum haben muß, gleichwohl aber manche Kerne

vom Ungeziefer vernichtet werden, ſo legt man dieſe etwas dichter aus und verſetzt dann die überflüſſigen Pflanzen, wenn ſie das dritte Blatt haben, auf ein anderes Beet, indem man ſie mit einer Gartenkelle behutſam aushebt.

Um ihre frühere Tragbarkeit zu befördern, kann man die Furchen für die zu legenden Kerne etwas tief machen, und aufgeweichten Hühner-, Tauben- oder Schafmiſt hineinfüllen. Die Furchen müſſen ſchon des Morgens gemacht und des Tages über mehrere Mal mit Waſſer angefüllt werden, worauf erſt gegen Abend der Dünger eingebracht, wieder etwas Erde darauf geſchüttet und dann die Kerne gelegt werden.

Ein ſanftes Begießen iſt den Gurken ſehr zuträglich, ja ſogar nöthig, beſonders bei den noch nicht aufgegangenen Kernen, um das Vertrocknen der Keime zu verhüten, nur während der Blüthe dürfen ſie nicht begoſſen werden. Sorgfältig muß man ſie auch vom Unkraute rein halten, gehörig behacken und behäufeln.

Steckt man zu beiden Seiten der Pflanzen kurze Sträucher, welche mit den obern Enden nach den Furchen (Steigen) zu gerichtet ſind, und an welchen die Pflanzen ſich ranken, und beſſer, als auf der Erde, von der Sonne erwärmt werden können, ſo wird dadurch an Tragbarkeit der Pflanze und an Güte der Früchte gewonnen.

Erlaubt es die Breite der Beete, ſo kann man noch 2 bis 3 Reihen Salat-Beete oder andere dazu ſchickliche Gewächſe darauf bringen.

Zum Samen läßt man die erſten und ſchönſten Früchte liegen, welche weder Flecke noch Krümmungen haben dürfen, ſondern ſchlank, gerade und glatt ſeyn

Digitized by Google

müſſen. Dieſe läßt man am Stiele gelb werden, pflückt ſie dann ab und legt ſie auf einem Brete an die Sonne, bis ſie faſt in Fäulniß übergehen. Alsdann werden die Kerne von dem ſie umgebenden Schleime vermittelſt des Waſſers in einem Siebe rein gemacht, oder man läßt die aus den Gurken genommenen Kerne 8 bis 12 Tage in einem hölzernen Gefäße unangerührt ſtehen. Dann löſen ſich durch eine Art von Gährung der Schleim und die Häutchen, in welche ſie gehüllt ſind, auf, ohne daß die Kerne dabei leiden, und oben auf ſetzt ſich eine gallertartige Haut. Bei dem Reinigen rührt man den Brei mit einem Handbeſen gut durch, damit die völlige Löſung der Häutchen noch mehr erfolge, und gießt dann eine ſtarke Menge Waſſer darauf, damit eine dünne Flüſſigkeit daraus werde. Sogleich werden ſich alle gute Kerne zu Boden ſenken, die tauben aber oben auf ſchwimmen und mit dem Waſſer abgegoſſen werden können. Nachdem man dieß Verfahren einige Mal wiederholt hat, wird man die ſchönſten, reinſten Kerne auf dem Boden finden, welche man ſo einzeln als möglich aus einander legt oder recht fleißig umrührt, damit ſie nicht zuſammenhängen, und dann an der Luft trocknet.

Man kann den Samen der Gurken noch im ſiebenten Jahre benutzen.

441. Kürbiße.

Kürbiße verlangen denſelben Boden, wie die Gurken.

Vor dem Legen kann man die Kerne in naſſen Sägeſpänen aufkeimen laſſen, ja es ſchadet ſogar nicht, wenn ſie auch ſchon grüne Blätter bekommen

haben, wenn man ſie in's Land bringt. Dieß geſchieht zu Ende Aprils oder Anfang Mai's. Man macht nämlich, 8 Fuß weit von einander entfernt, früh Morgens tiefe Löcher, füllt ſie, wie bei den Gurken angegeben iſt, den Tag über mehrere Mal mit Waſſer und endlich mit verfaultem Miſte an, worauf man etwas Erde ſchüttet und dann in jedes Loch 3 Kerne legt, welche man $\frac{1}{2}$ Zoll hoch wieder mit Erde bedeckt. Sie müſſen unmittelbar darauf und alle Morgen und Abend begoſſen werden. Um aber damit nicht den Früchten zu ſchaden, ſo macht man in einer Entfernung um den untern Theil des Stengels eine geringe Vertiefung in die Erde und gießt das Waſſer da hinein. Zuweilen kann man auch Miſtjauche nehmen, beſonders wenn es ſtark geregnet hat, oder Regen zu erwarten iſt; außerdem muß die Jauche, wenn ſie ſehr ſtark iſt, mit etwas Waſſer verdünnt und nachher das Begießen mit Waſſer, wenn das Erdreich trocken geworden iſt, um ſo weniger unterlaſſen werden, damit die Pflanzen, beſonders in hitzigem Boden, nicht verbrennen. Das Behacken und Behäufeln iſt bei dieſen Pflanzen ebenfalls nothwendig.

Um recht große Früchte zu gewinnen, läßt man nur wenige an den Hauptranken liegen, und wendet ſie, um ſie zur vollkommneren Reife zu bringen, zuweilen um, damit ſie auf allen Seiten von der Sonne beſchienen werden; und um zu verhindern, daß ſie auf der Lagerſeite keine faulen Stellen bekommen, kann man flache Steine unter dieſelben legen.

Die Reife der Kürbiße erkennt man daran, wenn ſie den Eindruck nicht annehmen, ſo wie man mit dem Nagel des Fingers darauf drückt; doch können

ſie am Stocke hängen bleiben, ſo lange man keine Nachtfröſte befürchten darf.

Von den ſchönſten und ausgewachſenſten Früchten hebt man die Kerne zum Samen auf. Man ſondert ſie beim Gebrauch der Kürbiße von dem Fleiſche derſelben, reinigt ſie und läßt ſie abtrocknen. Sie ſind im dritten Jahre noch ſehr gut zu gebrauchen.

442. Artiſchocken.

Dieſe wollen einen etwas friſchen, feuchten, lokkern und ſehr guten Boden haben.

Die glatte Art Artiſchocken, welches die gewöhnliche und beſte iſt, bedarf völlig 3 Fuß ins Gevierte Raum. Die Vermehrung derſelben geſchieht entweder durch den Samen oder durch Nebenſchößlinge aus der Wurzel. An dem Hauptſtengel, der aus der Wurzel treibt, ſetzen ſich Nebenſtengel an, und dieſe ſowohl als die Hauptſchoſſen bringen die Frucht, nämlich den eigentlichen eßbaren Theil des Gewächſes, den dicken, fleiſchigen Blumenboden.

Da der Same bei uns nicht recht zur Reife kommt, ſo iſt es beſſer, ihn aus Italien kommen zu laſſen. Man legt ihn, ſobald es im April anfängt warm zu werden, 3 Schuh weit aus einander und einen Zoll tief. Auf jeden Ort, wo die Pflanze hinkommen ſoll, legt man 3 Körner, ſo daß ſie ein Dreieck bilden, doch zwiſchen jeder einige Finger breit Raum bleibe. In einigen Wochen ſind ſie, wenn ſie fleißig begoſſen werden, aufgegangen, doch läßt man nur eine Pflanze ſtehen, die übrigen werden, wenn ſie groß genug ſind, verpflanzt. Man kann auch den Samen ordentlich ausſäen, doch muß dieß weitläufig geſchehen und nachher jede Pflanze, die Stacheln hat, weg-

geworfen werden. Sie bringen ebenfalls im erſten Jahre Früchte. Sicherer und leichter pflanzt man ſie im April und Mai durch Nebenſchößlinge von alten Stöcken fort. An ſolchen Schößlingen läßt man nur wenige Herzblätter, pflanzt ſie ſo tief, daß dieſe Blätter nur allein hervorſtehen, begießt ſie gleich vom Anfange fleißig und ſchützt ſie in der erſten Zeit vor allzugroßer Sonnenhitze. Das beſte und ſicherſte Kennzeichen ihrer Tauglichkeit zum Genuſſe iſt, außer der Größe der Frucht, wenn man an den Schuppen der Stachel oder zwiſchen den beiden kleinen Stacheln eine Veränderung der Farbe wahrnimmt, die meiſtens dann in's Gelbe fällt. Man kann ſie dann im Keller noch einige Tage nachreifen laſſen.

Um die Früchte größer und ſchöner zu ziehen, läßt man an jedem Hauptſtengel nur eine Frucht und bricht die an den Nebenſtengeln ab. Jeder Stengel, der ſeine Frucht getragen hat, wird bis unter ſeine unterſten Blätter abgeſchnitten.

Damit ſie in allzu naſſem Boden im Winter nicht faulen, nimmt man ſie gegen den November oder auch noch ſpäter bei trocknem und heiterm Wetter heraus, ſchneidet das Kraut ab und bewahrt ſie im Keller in Sand oder Erde auf, worein man ſie ſo tief ſetzt, als ſie im Garten geſtanden haben, bis man ſie im Mai aufs neue verpflanzt, oder man ſchlägt ſie an einem trockenen Orte in die Erde ein und bedeckt ſie auch damit. Man kann auch von den Stöcken, welche den Winter über im Lande ſtehen bleiben ſollen, einige Sproſſen abnehmen und ſie im Keller aufbewahren, um durch dieſe den Schaden zu erſetzen, den die im Lande ſtehen gebliebenen etwa erlitten hätten. In

trocknem Boden ſchneidet man im November die Stengel ab und bedeckt ſie gegen 4 Zoll hoch mit Erde und in ſehr ſtrenger Kälte auch noch mit Pferdemiſt, von welcher Bedeckung man ſie aber, ſobald keine Nachtfröſte mehr zu beſorgen ſind, nach und nach befreit. Erhält das Beet jeden Winter einige Düngung und wird es zwiſchen den Stauden fleißig umgegraben, ſo halten ſich dieſelben 6 — 8 Jahre gut. Im Frühjahre läßt man jedem Stocke nicht mehr als 3 Hauptſchoſſe.

Die **Kardonen** erfordern noch mehr Raum als die gemeinen Artiſchocken. Um ſie zu bleichen, welches bei dieſer Art geſchieht, umwindet man ſie, wenn die Pflanzen 5 — 6 Fuß hoch ſind, bei trockener Witterung mit Strohſeilen, jedoch nur ſo locker, daß die Blätter etwas an den Hauptſtengel anſchließen. Dann behäufelt man entweder die Pflanzen ſo gut als möglich und bedeckt ſie rings herum mit Pferdemiſt, ſo daß nur die oberſten Spitzen der Blätter etwas hervorſtehen, oder man legt ſie, nachdem ſie umwickelt ſind, nieder, ohne die Wurzeln auszuziehen, und bedeckt ſie mit Erde. Auf dieſe Art werden die Rippen und Blätter in 3 — 4 Wochen weiß und zart und zum Genuſſe tauglich ſeyn; nur darf man nicht alle Pflanzen zu gleicher Zeit bleichen, um ſie nach und nach verbrauchen zu können.

443. Spargel.

Der Spargel liebt einen mehr trocknen, lockern und ſandigen Boden, welcher viel Sonne hat.

Wenn man ihn aus Pflanzen ziehen will, ſo iſt es am beſten, zu Anfange Aprils in ein recht gutes und ſtark gedüngtes Land $\frac{3}{4}$ oder 1 Elle tiefe Löcher,

in $\frac{6}{4}$ bis 2 Ellen weiter Entfernung, zu machen, wobei man das Erdreich, damit es nicht hineinfalle, am Rande ſchräg abſticht. In jedes Loch ſetzt man eine Pflanze, welche man vorher an ihren Wurzeln und beſonders da, wo dieſe etwa ſchadhaft ſind, verſchnitten hat. In die Mitte dieſes Lochs wird ein kleiner Erdhügel gemacht, und darauf die Pflanze geſetzt, deren Wurzel man dabei nach allen Seiten hin egal ausbreitet. Hierauf werden die Pflanzen einige Zoll hoch mit Erde bedeckt und, wenn man will, über dieſelbe noch etwas Dünger gelegt. Jedes Frühjahr und jeden Herbſt ſchüttet man von der ausgeworfenen Erde wieder etwas hinzu, wenn ſie nicht ſchon zum Theil ſelbſt hineingefallen iſt, bis nach 3 Jahren das ganze Loch ausgefüllt iſt. Im Herbſt aber muß die Pflanze zuvor mit kurzem Kuhdünger umlegt und über dieſen die Erde geſchüttet werden, ſo daß der Stengel, dem man auch noch im zweiten Jahre etwas vom Kraute läßt, mit der freien Luft in Verbindung bleibe. Im Sommer muß man dafür ſorgen, daß das Unkraut den Pflanzen nicht ſchade; auch darf man nicht unterlaſſen, ſie, im erſten Jahre der Anlage, bei trockener Witterung oft zu begießen.

Zieht man den Spargel aus dem Samen, ſo macht man es eben ſo: Man legt im Oktober oder November oder auch im Februar in jedes Loch vier Körner, die man einen Zoll hoch mit guter Erde bedeckt. Die Güte der Samenkörner erkennt man daran, daß ſie im Waſſer ſogleich unterſinken. Von den Pflanzen, welche nachher unter den vieren die beſte iſt, bleibt eine allein ſtehen, die übrigen werden ausgezogen.

Wenn

Wenn der Spargel volle 3, und wenn er aus dem Samen gezogen iſt, volle 4 Jahre alt iſt, kann er geſtochen werden, womit man jedoch zu Johannis aufhören muß; den erſten Stengel von jeder Pflanze läßt man gehen.

Iſt der Spargel in der hier angegebenen Entfernung angelegt, ſo kann man füglich die Zwiſchenräume mit leichten, nicht zu tief wurzelnden Gewächſen beſtellen. In kleineren Gärten iſt es zweckmäßig, den ganzen Garten umher in Zwiſchenräumen von 5 — 6 Ellen mit Spargelpflanzen zu belegen, wo man jedes Gewächs dazwiſchen bauen kann; nur muß jeder Spargelſtock, um ihn beim Graben nicht zu verletzen, mit einem Pfahle bezeichnet werden.

Will man Spargel in Gräben ziehen, ſo verfährt man auf folgende Weiſe:

Man läßt da, wo die Spargel-Rabatte hinkommen ſoll, im Herbſt einen Graben, unten 14 Zoll und oben 20 Zoll breit und 14 Zoll tief, aufwerfen. Iſt unten ſchlechter Sand, ſo läßt man am Fuße des Grabens etwas kurzen Miſt unterlegen, etwas Erde darauf werfen, und beides mit einander feſttreten, nur mißt man genau ab, daß die Grundfläche des Grabens gerade 1 Fuß gegen die Oberfläche beträgt. Auf die Grundfläche des Grabens legt man zu Ende des Oktobers, 2 Fuß weit aus einander, 3 oder 4 Samenkörner dicht neben einander hin. Bei gleichem Verfahren, wie vorher angegeben, wird im dritten Frühjahre der Graben durch den Miſt und die Bearbeitung des Gartens ſchon meiſt mit der Oberfläche der Erde gleich ſeyn; indeſſen düngt man ihn im dritten Herbſte wieder etwas, und bringt nun ſo viel

gute Erde um die Stengel, daß ſich ſchon eine flache Rabatte bildet und die Pflanzen volle 12 Zoll unter der Erde ſtehen. Im vierten Jahre kann dann der Spargel geſtochen werden.

Man kann auch im Sommer die kleinen von ausgefallenen Körnern entſtandenen Pflänzchen mit dem Ballen in einen Graben ſetzen; ſie kommen ſehr leicht fort, nur müſſen ſie beim Einſetzen begoſſen werden.

Noch mag die im Reichenbachſchen Garten zu Freienwalde an der Oder ſtatt findende ganz neue Kultur des Aſtrachan'ſchen Spargels, der nicht nur ſehr reichlich trägt, ſondern auch ſehr ſtark, weich und wohlſchmeckend iſt, hier einen Platz finden.

Der Same wird nämlich in Reihen, 3 Fuß von einander entfernt, auf ungedüngtes, geringes Sandland ziemlich dick geſäet, z. B. im Frühjahre 1826, und daſſelbe den Sommer hindurch von allem Unkraute vollkommen rein gehalten. Im Herbſte deſſelben Jahres überdeckt man das ganze Spargelbeet, alſo nicht blos die Reihen, ziemlich dick, 4 Zoll hoch mit gutem, fetten Kuhdünger, und dann kommt darüber noch 6 Zoll hoch gewöhnlicher Sand, worauf das ganze Beet geharkt und dem Eindringen der Winterfeuchtigkeit überlaſſen wird. Im Sommer 1827 erhalten die Spargelpflanzen die Stärke eines ſtarken Federkiels. Im Herbſte des nämlichen Jahres überdeckt man das ganze Beet, und nicht blos die Reihen, 4 Zoll hoch mit gutem Kuhmiſt, überſchüttet es hernach 8 Zoll hoch mit reinem Sande und harkt es glatt. Im Sommer 1828 erſcheinen die Spargelpflanzen in üppigem Wuchſe, zum Theil wie ein Daumen dick. Im darauf folgenden Herbſte wird das ganze Beet nochmals

4 Zoll hoch mit Kuhmiſt bedeckt und 1 Fuß hoch mit reinem Sande überſchüttet. Nun iſt das Spargelbeet 3 Fuß höher, als der natürliche, daran liegende Boden. Im Frühjahre 1829 kann der Spargel ſehr reichlich geſtochen werden. Im Herbſte 1830 wird kein Miſt auf das Beet gebracht, ſondern blos 8 Zoll hoch reiner Sand, weil die Spargelpflanzen ſich allmälig heben. In den folgenden Jahren nach 1830 kann alle 3 Jahre der Spargel zur längeren Dauer 6 Zoll hoch mit reinem Sande bedeckt werden, und hierauf iſt das Spargelbeet 30 und mehrere Jahre nutzbar. Den Raum zwiſchen den Reihen kann man mit Salat bepflanzen.

In der Folge wird der Spargel im Oktober, oder, wenn da die Stengel noch nicht gelb genug ſind, im November einen Fuß über der Erde abgeſchnitten und mit dem beſten Dünger gedüngt, den man tief genug untergräbt, und im März, April oder ſpäteſtens im Anfange des Mai lockert man die Erde mit der Harke gut auf. Will man ihn aber den Winter hindurch blos mit Dünger überſtreuen, welches aber lange nicht ſo gut iſt, als das Eingraben deſſelben im Herbſte, ſo muß man dazu Hühner oder Taubenmiſt nehmen, der aber vorher ſchon einige Zeit ausgebrannt iſt.

Vom Pferdemiſt wird der Spargel bitter, und vom Schafmiſte hart und holzig. Die beſte Düngung für den Spargel bleibt immer die mit verwittertem Kuhmiſte.

Um älterem Spargel wieder auf einige Zeit aufzuhelfen, gräbt man im Herbſte die Erde bis faſt an ſeine Wurzeln auf, jedoch mit großer Vorſicht, damit der Krone ſo wenig wie den Wurzeln Schaden geſchehe,

und bringt eben ſo hoch wieder Magazinerde, oder auch eine gute Erde von verfaultem Kuhdünger, Holz, Pflanzen oder Gerberlohe daran.

Will man ſich ſelbſt Samen von Spargel ziehen, ſo läßt man im Frühjahre einige der ſchönſten und beſten Stengel ſtehen. Da aber nicht alle Pflanzen Samen tragen, ſo bezeichnet man ſich im Jahre vorher die Samen tragenden Pflanzen. Zwiſchendurch läßt man jedoch auch eine andere ſtehen, welche keinen trägt. Wenn nachher gegen den Herbſt die Beeren roth ſind und weich werden, ſo ſind ſie reif; man ſchneidet dann die Stengel ab und ſtreift die Beeren in ein Gefäß. Nun gießt man Waſſer darauf, zerreibt alles mit den Händen, wodurch ſich die Hülſen von dem Samen trennen und oben auf ſchwimmen, und gießt dann daſſelbe mit den Hülſen behutſam von dem Samen ab. Dieſes Auf- und Abgießen des Waſſers wiederholt man ſo lange, bis der Samen völlig rein iſt, rührt aber jedes Mal, ehe letzteres geſchieht, alles gut um. Hierauf breitet man den Samen auf einem Tuche aus und läßt ihn an der Luft trocknen. Er bleibt 3 Jahre brauchbar.

444. Champignons.

Zur Erzeugung der Champignons wird an die Stelle, wo man ſonſt die Miſtbeete anzulegen pflegt, im Monat Mai, an einem warmen, ſonnenreichen Orte, eine 4 Fuß breite Vertiefung gemacht, deren Länge aber willkürlich ſeyn kann. Von der oberen, aus der gemachten Grube genommenen Erde bringt man 2 Zoll hoch in die Vertiefung hinein, gießt Pferde-Urin darüber und bedeckt das Ganze ungefähr 6 Zoll hoch mit gefaultem Pferdemiſt. Nun kommt wieder

Digitized by Google

1 Fuß hoch gute Erde darauf, und auf dieſe abermals ein $1\frac{1}{2}$ Fuß hohes Lager verfaulter Pferdemiſt. Dieſer wird abermals mit Erde bedeckt und dann der übrige Raum ſo weit mit friſchem Pferdemiſt ausgefüllet, daß das Ganze der übrigen Erdfläche gleich kommt. Auf dieſes Beet bringt man nun gleichfalls ein Lager von der beſten Miſterde, und, um das Auseinanderfallen zu verhüten, faßt man das ganze Beet mit Bretern $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch ein. Endlich wird eine 2 Zoll hohe Lage Miſt und auf dieſe wieder 6 Zoll hoch Erde getragen, und das Ganze täglich mit Pferde-Urin begoſſen.

Sollen die Champignons im Winter erzeugt werden, ſo bereitet man das dazu beſtimmte Beet im September in einem luftigen, gegen Mittag liegenden Gewölbe oder auch in einem Glaskaſten zu.

Gießt man das Waſſer, worin reife Champignons gewaſchen worden ſind, auf ein Miſtbeet oder gutes fettes Spargelbeet, oder ſtreut man die wurmſtichigen Schwämme oder die abgegangenen Stücken darauf, welche man noch etwas zerkleinern und mit Erde bedecken kann, ſo erhält man ebenfalls Champignons. Der Erfolg wird um ſo gewiſſer ſeyn, je mehr Pferdemiſt das Beet hat.

445. Türkiſcher Weizen (Mais).

Der türkiſche Weizen gedeihet im fetten, tiefen und lockeren Lehmboden, ſo wie auch im gut gedüngten Sandboden und in einer freien, ſonnenreichen Lage am beſten.

Sollen die Wurzeln recht große, vollkommene Stengel und Aehren treiben, ſo müſſen ſie 8 bis 10 Zoll tief in die Erde gehen können.

Düngt man das Land, worein der türkiſche Wei-

zen kommen ſoll, den Herbſt zuvor mit Menſchendünger, ſo erhält man 2 Jahre hindurch die reichſte Ernte: außerdem iſt kurzer Hornviehdünger allein, oder mit Pferdedünger gemiſcht, wenn er mehrere Monate in Haufen geſtanden hat, der angemeſſenſte.

Da dieſe Pflanze keine Nachtfröſte vertragen kann, ſo darf man den Samen nicht eher ſtecken, als bis man keine mehr zu befürchten hat. Doch darf man mit der Ausſaat auch nicht zu ſehr ſäumen, weil bei einem kühlen Sommer der Herbſt die Pflanze vor gehörig erlangter Reife übereilen könnte, wodurch wenigſtens dem Zutragen großer Abbruch geſchehen würde.

Der Same wird, nachdem man ihn 24 Stunden eingeweicht hat, etwa 1 Zoll tief und ſo weit von einander geſteckt, daß jede Pflanze $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von der andern zu ſtehen kommt. Man kann für den Fall, daß einige Körner nicht aufgehen ſollten, in jedes Saatloch 2 — 3 legen, oder ſich anderwärts junge Pflänzchen zum Nachpflanzen bereit halten. In den erſten Wochen, wo die Pflanzen noch ſchwach ſind, und durch zu große Hitze leiden können, kommt man ihnen durch Begießen zu Hülfe.

Sind die Pflänzchen etwa eine Spanne hoch, ſo müſſen ſie behackt, gejätet und weiterhin auch behäufelt werden. Die nach der Seite ſich hinneigenden Seitenſchößlinge muß man ausbrechen, auch die etwa umgeworfenen Pflanzen wieder aufrichten, mit Erde umſcharren und mit einem Fußtritt befeſtigen.

Gegen Ende des Junius bemerkt man im Trichter der Pflanze einen Büſchel, der anfangs die Geſtalt der Hirſenähre hat. Wenn dieſer Büſchel ſeine völlige Höhe erreicht hat, ſo ſtellt dieſe Blüthe zarte Staub-

Digitized by Google

fäden dar, die durch die Bewegung des Windes einen zarten gelben Staub ausſtreuen, der auf den Blättern der Pflanze des türkiſchen Weizens ſichtbar wird. Mit jener Blüthe zugleich, gemeiniglich in der Mitte der Pflanze, kommen dann ein auch wohl zwei Fruchtkolben zum Vorſchein, an deren Spitze ſich ein Büſchel dünner grüner Fäden zeigt. So lange dieſe ihre hellgrüne, friſche Farbe haben und beim Erſchüttern der Pflanzen noch Blüthenſtaub ausſtreuen, muß man ſich hüten, in die Pflanzenreihen zu gehen, weil ſonſt viel Schaden dadurch angerichtet wird.

Sobald dieſe Fäden an der Spitze der Fruchtkolben ihr lebhaftes Grün verlieren und zu welken anfangen, welches gegen Ende des Julius geſchieht, wird, ſo tief, als es die Fruchtkolben geſtatten, der obere Theil der Pflanze von unten nach oben zu ſchräg abgeſchnitten, wobei aber der Fruchtknoten nicht verletzt werden darf. Mit dieſer Operation kann man 14 Tage bis 3 Wochen lang fortfahren; man verhütet dadurch das Umwerfen der Pflanzen vom Winde.

Wenn die Fruchtkolben völlig reif ſind, welches man daran erkennt, daß ſie gelb werden, ihre Deckblätter abtrocknen, die Körner eine polirte, dunkelgelbe Farbe bekommen und keinen Eindruck des Nagels mehr annehmen, ſo beginnt man die Ernte. Die ſpäter reifenden erntet man einige Zeit nachher.

Das Abſchneiden der reifen Kolben darf aber nur bei trockener Witterung geſchehen, wonach man ſie auf Hausböden oder Scheunfluren dünn ausbreitet. Von den zur künftigen Saat beſtimmten Kolben werden die Deckblätter bis auf eins oder zwei abgeriſſen, mit

welchen beiden Blättern dann die abgefiederten Kolben paarweiſe zuſammengebunden und über Stangen aufgehangen werden, die man eine Spanne weit von einander quer über Balken oder Stangen legt.

Die leichteſte und geſchwindeſte Weiſe, die Kolben des türkiſchen Weizens zu entkörnern, iſt das Dreſchen, nachdem ſie zuvor gut ausgetrocknet ſind. An denen aber, welche zum Samen beſtimmt ſind, läßt man die Körner den Winter über ſitzen. Man bricht alsdann diejenigen aus, welche ſich in der Mitte befinden. Sie behalten 6 Jahre ihre Keimfähigkeit.

446. M o h n.

Der Mohn verlangt nur einen mittelmäßigen Boden und muß ſehr früh, wo möglich ſchon im Februar, im Fall das Erdreich da nicht mehr ſchmierig iſt, bis ſpäteſtens zu den letzten Tagen des März, ganz dünn und gleichmäßig ausgeſäet werden. Die aufgegangenen Pflanzen müſſen vom Unkraut rein gehalten und, wo ſie zu dicht ſtehen, durchzogen werden, ſo daß jede Pflanze 8 — 10 Zoll Raum behält; hierauf behackt man ſie ein paar Mal und behäufelt ſie, wenn ſie Blumen zu treiben anfangen; dafür wird man durch einen überaus reichlichen Ertrag ſich belohnt ſehen.

So lange der Mohn vom Thau oder Regen naß iſt, muß man ſich ſehr hüten, ihn jäten oder behacken zu laſſen, weil er davon gelb wird und ſich nur ſchwer wieder erholt.

Sobald die Köpfe, die vorher grün waren, weiß, violett und gelb werden und der Same in denſelben raſſelt, ſchneidet man ihn, ebenfalls bei trocknem Wetter, ab und breitet die Köpfe noch einige Zeit auf ei-

nen luftigen Boden hin, oder man bindet dieſelben an den mit abgeſchnittenen Stengeln in kleine Bündchen und ſtellt dieſe zum Nachtrocknen an die Sonne hin, bis man ſie ausklopft.

447. Senf.

Der gelbe Senf wird im Mai oder, wenn man ihn als Gemüſe benutzen will, viel früher in ein ziemlich gutes, doch nicht friſch gedüngtes Land geſäet und, damit er nicht zu dicht falle, mit Erde oder Sand vermengt. Kommen die Pflanzen aber doch noch zu dicht, ſo zieht man beim Jäten einige aus. Er kann mehrere Mal geſchnitten werden und trägt gleich im erſten Jahre Samen.

Wenn die Schloten ihre grüne Farbe verlieren, und die Samenkörner in denſelben gelb werden, ſo ſchneidet man die Stengel ab, hängt ſie zum Nachreifen hin, und klopft, nach völlig erlangter Trockenheit, den Samen aus, welcher im vierten Jahre noch brauchbar iſt.

Der ſchwarze Senf, der nicht ſo großkörnig und ſcharf iſt, wird auf ähnliche Weiſe gebaut.

448. Erdbeeren.

Erdbeeren gedeihen am beſten auf einer Stelle, wo ſie gegen Mittag Schatten haben und in einem guten, fetten Boden, welcher recht tief umgegraben werden muß. Zur Düngung bedient man ſich des Viehdüngers, der ſtark anzuwenden iſt. Man nimmt zu ihrer Anpflanzung, welche im Juli, ſpäteſtens bis zur Mitte des Auguſt, geſchieht, die erſten Senker (Auswüchſe) von jeder Ranke eines Stocks, der nicht taub blüht; welches Taubblühen bei denjenigen Blüthen Statt findet, welche in der Mitte ſchwarze Punkte

haben; ſolche Stöcke werden weggeworfen, doch darf man damit nicht zu ſchnell ſeyn, indem bei manchen Stöcken nur die erſten Blüthen taub ſind, welche abgepflückt werden. Gedachte Senker werden 1 bis 1½ Fuß weit aus einander ins Land geſetzt. Hier läßt man ſie 4 Jahr ſtehen, behackt ſie vor dem Winter und im Frühjahr oft, ſticht mit dem Spaten die Ausläufer fleißig ab und hält ſie ſehr rein vom Unkraute. Dabei müſſen ſie recht oft und zwar zur Zeit der Blüthe recht durchdringend begoſſen werden.

g) Küchenkräuter.

449. Kerbel.

Kerbel liebt einen friſchen, der Morgenſonne ausgeſetzten und übrigens ſchattigen Ort und ein ziemlich gutes Land. Man kann ihn vom Februar an zu jeder Zeit ſäen. Er ſäet ſich auch von ſelbſt ſehr ſtark aus, wenn man das Ausfallen des Samens nicht verhindert. Soll er immer auf einer Stelle bleiben, ſo ſchneidet man die Stengel ab, harkt das Land etwas auf, und ſtreut im Herbſte etwas kurzen Miſt darüber, damit das Land nicht allzu mager werde.

Seine Reife hat der Same, wenn er ſchwarz iſt, und dauert 4 Jahre.

Der große ſpaniſche Kerbel pflanzt ſich ebenfalls durch ausgefallenen Samen von ſelbſt fort. Es wird hiervon die Wurzel ſowohl als das Kraut zur Speiſe gebraucht. Wenn die jungen Pflanzen groß genug ſind, ſo pflanzt man ſie in ein gutes, fruchtbares, lockeres Land 1½ bis 2 Fuß aus einander, begießt ſie anfänglich zuweilen und hält ſie gehörig vom

Unkraute rein. Säet man den Samen im Herbſte, ſo gehet er im folgenden Frühjahre auf.

Dieſer Same dauert ebenfalls 4 Jahre.

450. Pfefferkraut (Bohnenkraut, Saturei).

Dieſes Kraut kann entweder im Herbſte oder im Frühjahre, ſobald die Erde offen iſt, theils für ſich allein in jeder beliebigen, doch nicht zu ſchattigen und dumpfigen Stelle des Gartens, oder auch zwiſchen Mohrrüben oder andere niedrige Gewächſe geſäet werden. Hat man dieſe Pflanze einmal im Garten, ſo kommt ſie mehrere Jahre von ſelbſt wieder.

Beim Aufnehmen des Samens ſchneidet man etwa im Auguſt, wenn die Samenkörner ſchwarz werden, die Stengel ab und legt dieſe auf einem Tuche zum völligen Trocknen an die Sonne. Der Same fällt dann gewöhnlich ſchon von ſelbſt aus, geſchieht dieß aber nicht völlig, ſo reibt man das Uebrige noch aus.

Dieſer Same iſt nur 2 Jahre tauglich.

451. Borretſch.

Borretſch wird ebenfalls im Herbſte oder zeitig im Frühjahre ganz flach geſäet, nimmt faſt mit jedem Boden fürlieb und pflanzt ſich nachher durch den Samen ſelbſt fort.

Da dieſer Same ſehr leicht ausfällt, ſo muß man, wenn er geſammelt werden ſoll, die Stengel kurz vor der Reife des Samens abſchneiden und ihn auf einem Tuche an der Sonne oder auf einem Boden nachreifen laſſen. Wenn er völlig reif iſt, ſo iſt er ſchwarzbraun. Er bleibt 3 Jahre brauchbar.

452. Majoran.

Majoran wird im Mai recht flach in ein ſonniges, gutes Land geſäet und recht fleißig begoſſen.

Digitized by Google

Will man ihn nicht verpflanzen, ſo muß man ihn ſo weit überziehen, daß jede Pflanze eine Hand breit Raum erhält.

Um Samen von dem Majoran zu erhalten, ſäet man ihn gegen das Ende des Junius aus, verpflanzt ihn dann an eine gut beſchützte Stelle und durchwintert ihn im Freien. Im Frühjahre bringt man ihn mit völliger Erde an einen ſehr warmen Ort an einer Mauer oder Wand. Im Auguſt kann man ſchon reifen Samen haben.

Oder: Man ſäet im Auguſt Samen in Töpfe, nimmt dieſe beim Eintritt des Froſtes ins Haus, ſtellt ſie an das Fenſter und begießt ſie nur wenig. Im Frühjahre ſetzt man die Pflanzen ins Land und erhält davon ebenfalls reifen Samen.

Wenn die Samenkörner in den unteren Kapſeln braun werden, ſo ſchneidet man die Stengel ab und ſtellt ſie zum Nachreifen hin, worauf man dann den Samen ausreibt; er dauert nur 1 Jahr.

Der Winter-Majoran, welcher im Geruch und Geſchmack ſchwächer als der andere iſt, doch beſtändig fortdauert, wird im Herbſte und Frühling durch Zertheilung alter Stöcke vermehrt und kommt an jeder Stelle fort.

453. Baſilikum.

Baſilikum ſäet man gegen Ende Aprils in ein Miſtbeet oder im Anfange des Mai im Garten in ſehr fettes und warmes Erdreich. Wenn die Pflanzen groß genug ſind, verpflanzt oder überzieht man ſie, ſo daß ſie einen halben Fuß Raum bekommen. Im Sommer ſchneidet man die Blätter einige Mal und

im Herbſte die Staude ganz ab und trocknet ſie an einem luftigen Orte.

Den zum Samen beſtimmten Stauden giebt man einen Fuß weit Raum und gleichen Standort, wie dem Majoran, läßt ſie auch an ihrem erſten Standorte unverpflanzt ſtehen. Sobald einzelne Stengel anfangen braune Körner zu bekommen, ſo beginnt die Reife, worauf man ſie behutſam abſchneidet und an ein freies Fenſter in die Sonne legt.

Man kann den Samen im zweiten Jahre noch benutzen.

454. Löffelkraut.

Löffelkraut wird im April und Mai in ein feuchtes, lockeres und ſchattiges Erdreich geſäet, oder auch im Auguſt, wenn man es im Frühjahre ſehr zeitig haben will. Es bedarf keiner weiteren Wartung, als daß es fleißig begoſſen wird.

Von dem im Auguſt geſäeten bekommt man im folgenden Jahre Samen, der aber nur dann recht ſchön und vollkommen wird, wenn die Pflanzen nicht zu dicht ſtanden, und wenn man die Stengel dann abſchneidet, wenn die Schötchen gelblich und die Samenkörner braun werden. Dieſe Stengel hängt man dann an einem luftigen Orte zum Nachreifen hin.

Dieſer Same dauert 1, höchſtens 2 Jahr.

455. Portulak.

Portulak wird im April auf ein ſonniges Beet recht flach geſäet, oft begoſſen und die Pflanzen, wenn ſie ſtark genug ſind, verſetzt. Um immer junge, friſche Blätter zu haben, kann man einige Mal welchen ſäen. In einem lockern und fetten Boden werden ſeine Blätter am ſaftigſten und fleiſchigſten. Er ſäet ſich

auch von ſelbſt aus, wenn die Stelle, auf welcher er ſtehet, nicht umgegraben wird, allein von dieſen erhält man nicht ſo dicke, fleiſchige Blätter.

Um Samen zu ziehen, läßt man einige der größten Pflanzen von der erſten Ausſaat ſtehen, ohne ſie zu verſetzen. Da dieſer Same leicht ausfällt, muß man zeitig dazu thun, um ihn zu ſammeln. Es kann das Abnehmen alsbald geſchehen, wenn die Körner anfangen ſchwarz zu werden, worauf die abgeſchnittenen Samenköpfe zum Nachreifen noch an die Sonne gelegt werden.

Dieſer Same dauert 2 Jahr.

456. Kreſſe.

Kreſſe kann man ſchon im Winter im Hauſe in Blumentöpfen oder Käſten ziehen. Aufs Land wird ſie vom Anfange Aprils an, um ſie immer jung zu haben, alle 14 Tage ganz flach in Reihen dick geſäet. Sie wächſt in jedem Boden, gedeihet aber in einem feuchten am beſten.

Man kann ſie mehrere Mal ſchneiden, indem ſie wieder nachwächſt. Wird ſie nicht geſchnitten, ſo bringt ſie bald Samen. Man läßt hierzu ſo viel in der Reihe ſtehen, als man nöthig zu haben meint, und ſchützt die Stengel gegen das Umfallen, vermittelſt Stangen oder ſtarken Bindfaden, womit man ſie umgiebt. Wenn die Stengel und Samenſchötchen weiß und der Same gelb werden, ſo ziehet man die Stengel aus, bindet ſie in Bündel und hängt ſie an einem luftigen und zugleich ſonnigen Orte zum Nachreifen auf.

Der Same iſt 2—3 Jahre zu gebrauchen.

457. Kümmel.

Kümmel ſäet man im Mai oder Auguſt in gutes,

doch nicht friſch gedüngtes Land, ſo daß er eine Hand breit Raum erhält, im Fall man ihn nicht verpflanzen will. Damit der Same nicht zu dick falle, kann man ihn mit Erde oder Sand vermiſchen.

Verſetzt man die Pflanzen, wenn ſie etwas herangewachſen ſind, ½ Elle weit aus einander, und behackt man ſie zuweilen, ſo werden die Wurzeln ſtark genug, um ſie wie Sellerie als Salat oder auch als Gemüſe benutzen zu können.

Im folgenden Jahre geht die Pflanze in Samen. Da muß man wohl Acht geben, wenn der Same reif wird. Wenn die Stengel gelb und die Körner anfangen braun zu werden, ſo ſchneidet man die Stengel ab und hängt ſie zum Nachreifen auf.

Der Same iſt 2—3 Jahre zu gebrauchen.

458. Anies.

Anies wird gewöhnlich unter Mohrrüben geſäet, ſobald man im Frühjahre in die Erde kann. Wenn die Stengel gelb werden, wird er behutſam ausgezogen und auf einem luftigen Boden zum völligen Austrocknen aufgeſtellt.

Der Same dauert 3 Jahr.

459. Dille.

Dille kommt in jedem Boden fort und wird entweder im Herbſt oder zeitig im Frühjahre geſäet. Wünſcht man viel Samen davon zu haben, ſo muß man ihn ſo dünn ſäen, daß jede Pflanze an 6 Zoll Raum habe, damit ſie recht viel Nebenzweige treibe. Außerdem kann man ihn zwiſchen Mohrrüben oder andere Wurzelgewächſe ſäen und, wo die Pflanzen zu dicht ſtehen, welche ausziehen. Dille ſäet ſich aber

Digitized by Google

auch von ſelbſt ſehr ſtark aus, wenn ſie einmal angebauet worden iſt.

Will man Samen davon aufnehmen, ſo ſchneidet man die Dolden ab, ſo wie die Samenkörner anfangen braun zu werden, und hängt ſie zum Nachreifen hin.

Dieſer Same kann wohl noch im fünften Jahre benutzt werden.

460. Fenchel.

Fenchel wird im April oder Mai in gutes, doch nicht allzu fettes und wo möglich recht ſonniges Land geſäet. Man kann ihn entweder in Reihen ſäen, und da, wo er zu dicht ſtehet, Pflanzen ausziehen, oder man verpflanzt ihn an eine andere Stelle, und giebt jeder Pflanze 1 bis 1½ Fuß weit Raum. Die Beete müſſen auch bei dieſer Pflanze vom Unkraute rein gehalten, die Erde etwas aufgelockert, und im Sommer bei trockener Witterung begoſſen werden. Im Herbſte, ehe die Stengel ganz abſterben, ſchneidet man dieſe ab, wodurch die Wurzeln beſſer erhalten werden. Man läßt ſie im Winter bis auf einige ſtehen, die man aushebt und im Keller aufbewahrt, um damit im Frühjahre die durch den Froſt entſtandenen Lücken auszufüllen. Hat man aber Bologneſer Fenchel, welcher beſſer und ſüßer, aber auch zarter iſt, ſo bedeckt man ihn, wenn er an keiner beſchützten Stelle ſtehet, mit etwas Baumlaub. Im folgenden Frühjahre hackt man die Erde zwiſchen den Pflanzen auf, und häufelt ſie an dieſelben etwas an, damit ſie beſſer treiben. Im Auguſt oder September des folgenden Jahres fängt der Same an zu reifen, welchen man, ſo wie er reif wird, nach und nach abſchneidet und

auf

auf untergebreiteten Tüchern an der Luft trocknen läßt; er bleibt 4 Jahre brauchbar.

Der Fenchel dauert mehrere Jahre auf einer Stelle, doch thut man wohl, alle 3 Jahre eine neue Pflanzung zu machen, damit er nicht ausartet.

461. Sauerampfer.

Sauerampfer wird wie der engliſche Spinat gewartet und gepflegt. In einem guten Lande dauert er 3—4 Jahre.

Sehr leicht wird derſelbe im März oder Oktober durch Zertheilung der alten Stöcke vermehrt, wobei man den Pflanzen 1 Fuß Raum giebt. Auch kann man den Sauerampfer, gleich mehreren andern immer dauernden Kräutern, im Julius und Auguſt und zu jeder anderen milden Jahreszeit umpflanzen.

462. Salbei.

Salbei liebt einen warmen, lockeren und trocknen Boden von ziemlich guter Beſchaffenheit, wird im April geſäet und nachher verpflanzt, entweder für ſich allein, oder als Einfaſſung um die Rabatten.

Auf eine leichtere und gewöhnlichere Art erhält man ſie durch Zertheilung alter Stöcke und durch abgeſchnittene Zweige, die man zu Anfange des Mai an einer feuchten und ſchattigen Stelle in die Erde ſteckt. Dieß kann auch im Herbſte geſchehen.

Sie hält ſich mehrere Jahre auf einer Stelle und kann jährlich einige Mal, das letzte Mal im Auguſt, geſchnitten werden.

Will man Samen von der Salbei ſammeln, ſo ſchneidet man die Stengel ab, wenn die unteren Samenkapſeln am Stengel trocken und bräunlich werden und der Same darin braun. Da dieſer Same, wel-

cher im vierten Jahre noch zu brauchen iſt, leicht aus-fällt, ſo läßt man die abgeſchnittenen Stengel nach-reifen.

463. Raute.

Raute verlangt, wenn ſie beſſer wachſen und lange ausdauern ſoll, denſelben Boden, wie die Sal-bei und mit ihr gleiche Abwartung.

Sie ſäet ſich ſelbſt ſehr ſtark aus, wenn man den Samen nicht zu rechter Zeit abnimmt. Um ihn zu ſammeln, ſchneidet man die Dolden ab, wenn die rundlich-viereckigen Samenkapſeln ihre grüne Farbe verlieren und die Samenkörner in denſelben ſich ſchwarz färben. An einem luftigen Orte läßt man ſie ſo lange nachtrocknen, bis ſich alle Kapſeln geöffnet haben.

Der Same iſt im zweiten Jahre noch zu be-nutzen.

464. Meliſſe.

Meliſſe kommt ebenfalls in der Behandlung ganz mit der Salbei überein.

Den Samen der Meliſſe nimmt man von den Pflanzen, die zuerſt geblühet haben, und die dazu ſte-hen bleiben müſſen. Man ſchneidet die Stengel ab, wenn der Same reif zu werden beginnt.

Er dauert 2 Jahre.

465. Thymian.

Thymian erfordert ein warmes und ſonniges Land, worein er, wie der Majoran, ſehr flach geſäet und fleißig begoſſen wird. Wenn die jungen Pflanzen groß genug ſind, werden ſie verſetzt und wie jene vom Ma-joran oft begoſſen. Gewöhnlich vermehrt man den Thymian durch Zertheilung alter Stöcke.

Um Samen zu gewinnen, läßt man im folgen-

den Frühjahre einige Pflanzen unberührt ſtehen und ſchneidet die Stengel ab, wenn die Samenkörner in den unteren Kapſeln am Stengel braun werden. Beim Nachtrocknen darf man aber die Stengel nicht aufhängen, weil da dieſer Same ausfallen würde. Er taugt 2 Jahr.

466. Dragun.

Dragun hält in gutem Boden und ſchattigem Orte mehrere Jahre aus. Er wird im Frühjahr, wenn ſtatt der im Winter verdorrten Zweige wieder aus der Wurzel neue hervortreiben, durch Zertheilung der alten Stöcke vermehrt.

Um dieſes Kraut auch im Winter friſch zu haben, kann man einige Pflanzen in Töpfe ſetzen; ſie treiben immer wieder, ſo oft man ſie abſchneidet.

467. Yſop.

Yſop ſäet man zeitig im Frühjahre und verpflanzt nachher die jungen Pflanzen 1 Fuß weit aus einander. Er wächſt in leichtem, trockenem Boden und kann zur Einfaſſung der Rabatten dienen.

Man kann ihn ſehr gut im Auguſt oder September durch Zertheilung der Wurzeln vermehren. Auch können abgeſchnittene Zweige an einer ſchattigen, nicht zu trockenen Stelle eingeſetzt werden, wo man ſie anfangs begießt, bis ſie angewachſen ſind, und nachher, wenn ſie Wurzeln haben, verpflanzt. Letzteres thut man im April oder Mai.

Will man den Samen des Yſops aufnehmen, ſo ſchneidet man die Stengel ab, wenn die Samenkörner in den unteren Kapſeln ſchwarz werden, wenn auch an der Spitze des Stengels noch Blumen ſind, und legt ſie auf einem Tuche zum Nachreifen hin. Auf-

hängen darf man ſie nicht, weil dann der Same ausfällt.

Er dauert 2 Jahre.

468. Münze.

Münze wird in einem unbrauchbaren Winkel des Gartens gepflanzt, wo ſie ſehr leicht fortkommt und mehrere Jahre dauert.

Man kann ſie zu Anfange des Frühjahrs oder auch im Auguſt durch Zertheilung der Wurzeln, und den ganzen Sommer hindurch durch abgeſchnittene Zweige fortpflanzen.

469. Pimpinelle.

Pimpinelle kann man im April ſäen, doch ſäet ſie ſich auch von ſelbſt ſehr ſtark aus, wenn man ſie hat in Samen gehen laſſen. Sie liebt einen trockenen und lockeren Stand, wo ſie mehrere Jahre ausdauert und den Sommer über 2 bis 3 Mal geſchnitten werden kann.

Am leichteſten aber kommt man dazu, wenn man im April oder im Herbſte die alten Stöcke zertheilt.

Um Samen zu erhalten, ſtreift man im Herbſte die Samenköpfe ab, wenn ſie braun und trocken werden, und läßt ſie auf einem Tuche oder Papiere nachreifen.

Der Same behält 2 Jahre ſeine Keimfähigkeit.

470. Trippmadam.

Trippmadam verlangt einen trockenen, doch lockeren Boden, wie jene, und wird ebenfalls durch die Zertheilung der Wurzeln und durch die Nebenſchößlinge im Frühjahre oder im September vermehrt, ſo wie ſie auch mehrere Jahre an einem Orte aushält.

Sie wird auch zur Einfaſſung der Rabatten benutzt.

Einige allgemeine Regeln und Bemerkungen über die Erziehung und Aufbewahrung des Samens der gewöhnlichſten Küchen-Gewächſe.

Vor allen Dingen nehme man zum Samentragen durchaus nur ſolche Gewächſe, welche vollkommen ausgewachſen, groß, ſchön, glatt und ohne Fehler ſind, weil nur dieſe Samen tragen, aus welchen, unter übrigens günſtigen Umſtänden, die möglichſt vollkommenſten Gewächſe entſtehen können.

Da aber zur Erziehung vorzüglicher Samenpflanzen ein angemeſſenes Land, freie Luft und Sonne gehören, ſo darf man es daran ſo wenig, als an einer guten Abwartung fehlen laſſen. Dieſe letztere erfordern beſonders diejenigen Samenpflanzen, welche man erſt überwintern muß.

Im Allgemeinen gilt, was den Boden betrifft, außer der beſondern Rückſicht, welche die Natur eines jeden Gewächſes erfordert, daß derſelbe weder zu fett noch zu mager ſey.

Die Samenpflanzen bedürfen ferner zu ihrer Vollkommenheit beſonders der Sonne und freien Luft, wobei man, gegen das Einknicken durch heftige Winde, ihre Stengel an beigeſetzte Stäbe bindet. Zu dieſem freien Stande trägt nicht nur der Ort ſelbſt bei, ſondern auch das weitläufige Auseinanderpflanzen, indem ſie zum Samentragen wenigſtens noch zwei Mal ſo viel Raum erfordern, als wenn ſie zum Küchengebrauch ausgeſetzt werden. Dieſer Raum iſt noch mehr auszudehnen, wenn man Samenpflanzen, die ſich ähnlich ſind und zu einer Gattung gehören, z. B. zweierlei Arten Erbſen, Laufbohnen und Kriechbohnen, oder

Wirſingkohl und Weißkohl u. ſ. w. zugleich ziehen will, indem ein nahes Zuſammenſtehen derſelben eine gegenſeitige Vermiſchung des Samenſtaubes und damit eine Ausartung der Gewächſe zur Folge haben müßte; ſo wie es auch überhaupt als Regel gilt, daß bei dem Anbau jedes Küchengewächſes im nächſten Jahre nicht wieder ein Gewächs derſelben Gattung, z. B. eins, das ſeine Früchte unter der Erde anſetzt, da ſtehen darf, wo im vorhergehenden Jahre ein gleiches Gewächs ſtand. Eine 40—60 Schritt weite Entfernung iſt bei ſich ähnlichen Samenſtauden nicht zu viel. Geſtattet aber ſolches der Raum nicht, ſo muß man ſich in jedem Jahre nur einige Arten Samen erbauen, und zwar in dieſem Jahre nur eine Kohlart, eine Art von Erbſen u. ſ. w.

Am beſten wäre es in jeder Hinſicht, wie bei der Erziehung verſchiedener Obſtſorten geſchieht, ſich in ſeinem Garten, auf dem für jede Gattung von Küchengewächſen angemeſſenſten Platze, beſondere Samenbeete anzulegen, wo man von jeder Art Gewächſen gleich einige Körner in gehöriger Entfernung aus einander legte und von hervorgekommenen Pflanzen durchaus Nichts zum Küchenbedarf abpflückte, ſondern ſie unangetaſtet in Samen gehen ließe, ſie dabei, in Hinſicht des Erdreichs und ihrer ſelbſt, gehörig behandelte, und ſo gut als möglich vor Inſekten, Wind und Wetter und andern Beſchädigungen ſchützte.

Ferner iſt auch über die Einſammlung des Samens zu bemerken, daß dieſe durchaus nicht eher geſchehe, als bis er wirklich reif iſt. Da nun aber ſelten der Same einer ganzen Staude auf einmal reif wird, ſo muß man öfters nachſehen, um die einzelnen

reifen Büſchel oder Dolden abzunehmen; es iſt dieß zwar etwas mühſamer, aber dieſe Mühe belohnt ſich, indem man dadurch Samen von gehöriger, gleicher Reife bekommt und weniger durch Ausfallen ꝛc. verloren geht. Das Nachreifen an der Luft und Sonne muß immer nur für den Nothfall geſchehen.

Das Einbringen des Samens muß aber auch bei trockener Witterung geſchehen und derſelbe an einem luftigen Orte noch recht völlig trocken werden, wenn er nicht ſchimmlig werden ſoll. Iſt er dem Ausfallen nahe, ſo legt man ihn auf Tiſche oder Tücher, wo er leicht wieder zuſammengebracht werden kann, und der freien Luft ausgeſetzt iſt.

Auch ſind Ort und Art der Aufbewahrung nicht gleichgültig. Es darf dieſer Ort nicht feucht, noch dem Zugange der freien Luft ganz verſchloſſen ſeyn, auch nicht dem Rauche ausgeſetzt oder geheizt werden, wenn ſich der Same gut halten ſoll. Am rathſamſten iſt es aber, ihn in ſeinen Hülſen und Kapſeln aufzubewahren, wenn es nur irgend, auch des Raums wegen, geſchehen kann, weil er ſich da am beſten und längſten hält. Im Hauſe kann man denſelben in leinenen Beuteln, die aber, der Mäuſe wegen, in der Schwebe hängen müſſen, oder in Käſten, worin mehrere Abtheilungen und Löcher, letztere zum Durchſtreichen der Luft, ſeyn müſſen, aufbewahren. Hat man ihn mehrere Jahre liegen, ſo muß er zuweilen umgerührt und auch wohl noch an die Luft geſtellt werden, damit ſich kein Schimmel und keine Fäulniß daran erzeugen.

Berlin, gedruckt bei Carl Friedrich Amelang.

In der Buchhandlung von C. F. Amelang in Berlin (Brüderſtraße No. 11.) erſchienen ſo eben noch folgende empfehlungswürdige Werke.

Gemeinnütziger Rathgeber

für

den Bürger und Landmann.

Oder:

Sammlung

auf Erfahrung gegründeter Vorſchriften

zur

Darſtellung mehrerer der wichtigſten Bedürfniſſe der Haushaltung, ſo wie der ſtädtiſchen und ländlichen Gewerbe.

Herausgegeben

von

Dr. Sigism. Fr. Hermbſtädt.

Sechster Band.

Gr. 8. Mit einer Kupfertafel. Geheftet 22½ Silbergr. oder 18 Gr. alt Courant.

(Jeder der früher erſchienenen 5 Bände koſtet ebenfalls 22 1/2 Sgr. mithin alle 6 Bände complet . . . . . . 4 1/2 Thlr.)

Inhalt des neueſten, ſechsten Bandes:

Bemerkungen über die Fabrikation des Syrups und des Zuckers aus der Kartoffelſtärke. — Beſchreibung eines einfachen Beuch-Apparats für Kattun- und Leinwand-Bleicherei. — Anweiſung zum Lavisdruck auf baumwollene Zeuge. — Anweiſung zur Bereitung eines farbenloſen fetten Kopalfirniſſes, zum Lackiren der Wagen, des Leders, des Eiſens und des Meſſings. — Anweiſung, wie man Gold und Silber von ächt

vergoldeten und verſilberten Rahmen und anderen Gegenſtänden mit Vortheil abnehmen könne. — Bemerkung für Kunſtgärtner: Darſtellung eines ſehr nützlichen Erdgemenges zur Ananas-Treiberei. — Mittel, die Flecke von verſchiedener Art aus Kleidungsſtücken zu vertilgen. — Darſtellung der raffinirten Rindsgalle, für die feine Waſſermalerei. — Anweiſung zur Bereitung des Knallqueckſilbers. — Anweiſung zur Anfertigung einer Tuſche, welche der chineſiſchen gleichkommt. — Bereitung der holländiſchen elaſtiſchen Compoſition zu Walzen, für die Buchdruckereien, ſtatt der ſonſtigen Ballen. — Anweiſung zur Fabrikation der Papiertapeten. — Leichte Darſtellung einer guten Hefe für die Bäckereien. — Die Kultur der Trüffeln. — Darſtellung einer Kompoſition, um Leder waſſerdicht zu machen. — Anweiſung zur Fabrikation des Maroquin-Papiers. — Anweiſung zur Fabrikation des Papier-Maché zu Tabatieren ꝛc. — Anweiſung, wie kupferne Gefäße, auch Medaillen u. ſ. w. geglänzet und brunirt werden können. — Darſtellung eines elaſtiſchen Firniſſes auf Seide. — Darſtellung eines ſchönen fetten Kopalfirniſſes. — Fortpflanzung der gefüllten Dahlien oder Georginen, durch das Pfropfen auf den Knollen der einfachen. — Anweiſung, harte Holzarten dem Mahagonyholze ähnlich zu färben. — Anweiſung zu einer wohlfeilen Methode, leinene und baumwollene Zeuge zu waſchen. — Bereitung des Carmins in verſchiedenen Nüancen. — Ueber das Ausſtreuen des Kalks auf den Weizen, um ſolchen vor dem Roſte (dem Brande) zu ſchützen. — Einfaches Mittel zur Abhaltung der die Pflanzen zerſtörenden Inſekten in den Glashäuſern. — Anweiſung, wie der Ertrag der Haſelnüſſe bedeutend vermehrt werden kann. — Bachell's Methode, frühe Gurken zu ziehen. — Anweiſung, wie der Anbau des Meerrettigs vortheilhaft bewirkt werden kann. — Anweiſung zur Fabrikation der Goldſchlägerhäutchen. — Anweiſung zur Fabrikation der Darmſaiten zu verſchiedenem Gebrauch. — Anweiſung, wie Stahl mit Gold oder Platin überzogen oder auch blos ſtellenweiſe verziert werden kann. — Ueber die beſte Methode, Meſſer abzuziehen. — Ein wohlfeiles Verfahren, Silber vom Kupfer zu ſcheiden. — Verbeſſerung der Streichriemen für die Raſirmeſſer. — Die vergleichende Kultur der Oelpflanzen betreffend. — Anweiſung zur Verfertigung eines dem Champagnerwein ähnlichen Getränkes aus Birkenſaft. — Einfacher Porzellan-Kitt. — Methode, zähe gewordenen Wein wieder klar und trinkbar zu machen. — Anwendung der Kartoffeln, als Stellvertreter der Seife, zum Reinigen der Leibwäſche. — Zuverläſſige Vorſchrift zur Darſtellung eines vorzüglich ſchönen Eau de Cologne. — Anweiſung, wie die mit Fett und Oel durchdrungenen Bettfedern vollkommen gereinigt werden können. — Ueber die Behandlung der Weintrauben in den Rebenhäuſern. — Bemerkungen über den Thee, ſeine verſchiedenen Sorten und die Stellvertreter für denſelben. — Anweiſung zur Bereitung des Kopalfirniß und des Bernſteinfirniß. — Einfache Zubereitung einer Suppe aus Knochenbrühe; für Hospitäler. — Bracconot's Wichſe für Schuhe und Stiefeln. — Aufbewahrung des Kohls. — Fabrication einer tuchähnlichen Wachsleinwand. — Anweiſung zum Färben mit Bahia-Rothholz-Extrakt; auf Seide, Baumwolle und Wolle. — Anweiſung zur Wartung der Pflanzen der Erdbeeren. — Warnung vor einem Wein-Klärpulver, welches feil geboten wird. — Wie kann man Spargel im Julius und Auguſt zum Treiben bringen? — Anweiſung, haltbare Hefe, in der Form kleiner Kuchen, zu machen.

Digitized by Google

Der Gartenfreund.

Oder vollſtändiger, auf Theorie und Erfahrung gegründeter Unterricht über die Behandlung des Bodens und Erziehung der Gewächſe im

Küchen-, Obſt- und Blumengarten,

in Verbindung mit dem

Zimmer- und Fenſtergarten.

Nebſt einem Anhange über

den Hopfenbau.

Von

J. C. L. Wredow,

Prediger in Parum bei Wittenburg im Mecklenb. Schwerin.

gr. 8. Mit einem allegoriſchen Titelkupfer und Vignette. Zweite verbeſſerte und vermehrte Auflage. Sauber geheftet 2 Thlr.

Schon bei der Erſcheinung der erſten Auflage dieſer nützlichen und treuunterrichtenden Schrift empfahl Rec. dieſelbe aus wahrer Ueberzeugung allen Liebhabern der Gärtnerei als einen wahren Gartenfreund, mit der Verſicherung, daß ſie in allen Fällen einen erfahrnen und treuen Rathgeber an ihm finden würden. Mit Vergnügen erſieht er nun aus dieſer, binnen wenigen Jahren nöthig gewordenen, zweiten Auflage, die mit Recht eine verbeſſerte und vermehrte genannt werden kann, daß ſeine Empfehlung gefruchtet hat, und iſt überzeugt, daß Niemanden der Ankauf gereuet, und daß vielmehr Jeder ſeinen Zweck nach dieſer Anweiſung erreicht hat. Gewiß wird daher auch dieſe zweite Auflage eine eben ſo freundliche Aufnahme finden, als die erſte. Der würdige Herr Verf. hat hie und da Manches hinzugeſetzt, was er nach gemachten Verſuchen brauchbar gefunden, und auch hier und da Manches berichtigt, was er nach gemachten Erfahrungen für nöthig gehalten hat. So hat er unter Andern auch das Ringeln der Bäume, um ſie zum Fruchttragen und größere und früher reifende Früchte hervorzubringen, zu zwingen, wovon auch Rec. im vorigen Jahre die wunderbarſten und auffallendſten Wirkungen in ſeinem Garten geſehen hat, nach eigen gemachter Erfahrung empfohlen, und auch in der Behandlung des Weinſtocks manche Verbeſſerungen angegeben. Daß dieſe neue Auflage wirklich eine vermehrte zu nennen ſey, ergiebt ſich ſchon aus der ſtärkern Bogenzahl derſelben gegen die erſte. Die Brauchbarkeit dieſer Schrift iſt noch durch Hinzufügung eines Regiſters der deutſchen Namen ſehr erhöhet worden.

Handbuch der allgemeinen und beſondern, ſowohl theoretiſchen, als praktiſchen Arzeneimittellehre für Thierärzte und Landwirthe.

Oder: allgemein verſtändlicher Unterricht über die in der Thierheilkunde zu benutzenden Arzeneimittel, ihre Kennzeichen, Beſtandtheile, Wirkungen und Bereitungsart; mit Beſtimmung der Gabe und Form, in welcher die Heilmittel, gegen die verſchiedenen Krankheiten, anzuwenden ſind.

Bearbeitet von

J. F. C. Dieterichs,

Ober-Thierarzte zu Berlin, Lehrer der Thierheilkunde, correſpondirendem Mitgliede der Königl. franzöſiſchen Central-Landwirthſchafts-Geſellſchaft zu Paris.

Gr. 8. 342 Seiten. Weiß Druckpapier. Sauber geheftet 1 rthlr. 10 Sgr.

Der Verfaſſer, durch ſeine frühern wiſſenſchaftlich-prak-

Digitized by Google

tiſchen Schriften dem betreffenden Publikum ſchon hinlänglich bekannt, hat durch die Herausgabe dieſes Werkes einem bisher ſehr gefühlten Mangel abgeholfen, und es wird daher nicht nur den Thierärzten, ſondern auch den Landwirthen eine ſehr willkommene Erſcheinung ſeyn; den Landwirthen beſonders noch deshalb, da ſie darin Anleitung finden, wie ſie die mehreſten, bei Krankheiten ihrer Hausthiere nöthigen, ihnen zuwachſenden Arzeneimittel erkennen, ſolche ſelbſt ſammeln, zubereiten und anwenden können. Uebrigens entſpricht dieſes Werk ſeinem vorſtehenden Titel vollkommen, und wird ſich auch endlich durch ſeinen billigen Preis, bei einem ſehr anſtändigen Aeußern, empfehlen.

Miranda.

Eine
auserleſene Sammlung
bewundernswürdiger und ſeltener Ereigniſſe und Erſcheinungen der Kunſt, der Natur und des Menſchenlebens.

Für die Jugend.

Herausgegeben
von
F. P. Wilmsen.

Mit 12 illuminirten Kupfern, nach Zeichnungen von L. Wolf, geſtochen von Laurens und L. Meyer jun. Sauber gebunden $2\frac{2}{3}$ Thlr.

Inhalt:

Entdeckungen, Erfindungen, Ereigniſſe und Unternehmungen, welche Bewunderung und Erſtaunen erregen. — Schreckensſcenen durch Erderſchütterungen. — Die Verwüſtung Petersburgs und vieler Küſten

Nord-Europa's durch Sturmfluthen und Ueberſchwemmungen. — Schiffbruch des engliſchen Schiffes Alenden-Hall bei der Inſel Inacceſſible, am 22. Juli 1821. — Wundervolle Lebensrettung bei einem Lawinenſturz. — Noch eine wundervolle Lebensrettung aus der neueſten Zeit. — Beſteigung des Veſuvs, während eines Ausbruchs. — Das verſchüttete und aufgegrabene Pompeji. — Scenen aus einer Reiſe nach Süd-Indien. — Schilderung eines Seegefechts. — Ein Wunder aus der Thierwelt. — Der Gefangene unter den Wilden. — Der Improviſator Sgricci; geſchildert vom Grafen Kalkreuth. — Der Seeräuberſchatz. — Heinrich Dandolo, der blinde Eroberer. — Natur- und Kunſtwunder. Die Eisfelder im Polarmeere, und Parry's Entdeckungsreiſe in dieſem Meere. — Caſa Bianca's Kindestreue in der Schlacht von Abukir. — Der Heldenmuth der kindlichen Liebe. — Friedrich von Oldenburg. — Der kleine Derik. — Androklus. — Des heiligen Ladislaus Zweikampf mit Akus. — Die Glocke vom Wummenſtein; würtembergiſche Sage. — Die Einſiedler auf Spitzbergen. — Nettelbeck. — Das Mittagsmahl auf der See. — Rettung aus Todesgefahr, aus der Beſchreibung einer Reiſe durch Griechenland und die ioniſchen Inſeln von Chriſtian Müller. — Der Tod des griechiſchen Helden Markos Bozzaris. — Merkwürdige Schickſale eines Europäers in der Sklaverei der Mauren.

Vacuna.

Erzählungen für Freiſtunden, vorzüglich der Jugend.

Von

A. F. E. Langbein.

Klein 8. Engliſch Druck-Velin-Papier. Mit 4 ſchönen Kupfern, nach Zeichnungen von H. Ramberg, geſtochen von Ludw. Meyer jun. Sauber geheftet 1½ Thlr.

Der kleine Franzos;

oder

Sammlung der zum Sprechen nöthigſten Wörter und Redensarten.

Franzöſiſch und deutſch.

Ein Hülfsbuch

für diejenigen, welche ſich der Erlernung der franzöſiſchen Sprache widmen, und beſonders

zur Uebung des Gedächtniſſes

herausgegeben

von

August Ife,

Privatlehrer der italieniſchen und franzöſiſchen Sprache.

Zweite Auflage.

Preis: 7 1/2 Silbergroſchen.

Zu baldiger Erlernung einer Sprache iſt gewiß eines der weſentlichſten Erforderniſſe, die möglichſte Wörterkenntniß ſich zu verſchaffen. Da es nun für den größten Theil der Lernenden nicht wenig ermüdend und langweilig ſeyn dürfte, die nöthigen Wörter aus einem Dictionnär zu lernen, und unter den Sprachlehren es mehrere giebt, die zu dieſem Behuf nichts darbieten, in vielen andern aber auch die zum Auswendiglernen beſtimmten Wörterſammlungen theils nicht zweckmäßig geordnet, theils mangel- und nicht ſelten auch ziemlich fehlerhaft ſind, ſo iſt zu hoffen, daß obiges Büchelchen bei den der Erlernung der franzöſiſchen Sprache ſich Widmenden keine ungünſtige Aufnahme finden wird, indem es ſich durch Reichhaltigkeit (es enthält gegen 8000 verſchiedene Wörter und Redensarten), durch die möglichſt ſyſtematiſche Zuſammenſtellung der Hauptwörter, ſo wie auch durch Correctheit und reinen Druck ganz beſonders empfiehlt.

39 13

Digitized by Google

THE BORROWER WILL BE CHARGED AN OVERDUE FEE IF THIS BOOK IS NOT RETURNED TO THE LIBRARY ON OR BEFORE THE LAST DATE STAMPED BELOW. NON-RECEIPT OF OVERDUE NOTICES DOES NOT EXEMPT THE BORROWER FROM OVERDUE FEES.

CANCELLED
DEC 1 6 1981
DEC 1 4 1981
7312718

Digitized by Google

Tec 7258.25
Die besorgte Hausfrau in der Kuche
Widener Library 005676823
3 2044 080 689 839

Digitized by Google